I PIATTI DI "AR MONTE"

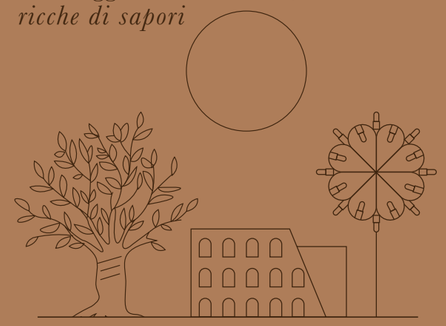
le nostre specialità

Ar monte de' cocci a Testaccio per essere precisi.
In una location ricca di storia e tradizione
nel 2023 inizia la nostra avventura, da un'idea di Antonio
di fondere il suo animo salentino e la cucina romana.
Così nasce Ar Monte a Testaccio.
Dall'unione delle sue origini salentine, sempre vive nel suo animo, e
dall'esperienza nella ristorazione romana alla guida
prima della trattoria Pasqualino al Colosseo,
dal 1956 insegna storica della città, e oggi alla guida di Ar Monte.

At Monte dei Cocci in Testaccio, to be precise.
In a location rich in history and tradition,
our adventure began in 2023, born from Antonio's idea
to blend his Salento roots with Roman cuisine.
That's how Ar Monte in Testaccio came to life.
It's the result of a union between his deeply rooted Salento heritage
and his experience in Roman hospitality –
first leading the historic Trattoria Pasqualino al Colosseo,
a city landmark since 1956, and now at the helm of Ar Monte.

Cuore Romano, Animo Salentino.

Un viaggio tra due tradizioni culinarie ricche di sapori



ANTIPASTI *Starters*

Suppli di orecchiette con cime di rapa, alici su crema di caciocavallo** (ACDG) 13
orecchiette suppli with broccoli rabe, anchovies on a bed of caciocavallo cream

Fritto misto romano-salentino (ACGG) 17
Suppli**, baccalà*, fiore di zucca, pittule alla pizzaiola, panzerotti di patate salentini
suppli, salted cod, zucchini flower, pizzaiola-style pettole, potato panzerotti

PRIMI *First course*

Cavatelli con cardoncelli (ACG) 19
salsiccia e pecorino
fresh short pasta with cardoncelli mushroom, sausage and pecorino cheese

Fettuccine cozze e pecorino (ADGN) 18
con crumble di taralli al limone
fettuccine with mussels and pecorino cheese, lemon taralli crumble
(può contenere AHIKF)

SECONDI *Side dishes*

Guancia di manzo al negroamaro (AGIL) 24
su pure di patate e petali di carciofo fritto
cheeck beef coocked in Apulian red wine on potatoes purèe and fried artichoke

Bombette salantine (G) 16
caciocavallo, guanciale e miele
pork rolls with caciocavallo cheese, guanciale and honey

ANTIPASTI
Starters

Tris di cocci armonte (ACGH) 22
Fave e cicoria, pane fritto, pollo fritto al BBQ, parmigiana di melanzane
broad beans, chicory, fried bread, BBQ chicken, eggplant parmigiana

Tagliere Ar Monte (ACEFGH) 24
selezione di salumi e formaggi, taralli pugliesi, bruschetta al pomodoro e burrata
selection of cured meats and cheeses, apulian taralli, tomato bruschetta and burrata

Carciofo alla giudia con tartare di manzo** (AE) 18
fried artichoke with beef tartare

Tartare di manzo** (CG) 18
con crema di uovo al limone, frutti di cappero e stracciatella
beef tartare with egg lemon cream, caper berries and stracciatella

Carciofi alla romana 10
roman-style artichokes

Tris di bruschette (ADGH) 16
cime di rapa e alici, crema di pecorino lardo e noci, crema di carciofi stracciatella e guanciale
broccoli rabe and anchovies, pecorino cheese cream with lard and walnuts, artichoke cream with stracciatella and guanciale

DAL SALENTO FROM SALENTO

Soutè di cozze salentino (ADN) 12
salento style mussels soutè

Frisa Salentina (AGH) 15
pomodori, burrata e pesto al basilico
tomatoes, burrata and basil pesto

PRIMI
First course

Carbonara (ACG) 15
carbonara short pasta

Amatriciana (ACG) 15
amatriciana spaghetti

Cacio e pepe (ACG) 15
tonnarelli with sheep cheese and pepper
+ carciofi 5
with artichokes

Gricia (ACG) 15
tonnarelli with sheep cheese and guanciale
+ carciofi 5
with artichokes

Fettuccine ragù di coda (ACI) 18
fettuccine with oxtail "Vaccinara" style ragù

DAL SALENTO FROM SALENTO

Ciceri e tria (ACI) 16
fresh pasta with chickpeas

Raviolo di zucca (ACGH) 18
con crema di caciocavallo, riduzione di negroamaro, scaglie di cioccolato
pumpkin ravioli with caciocavallo cheese cream, negroamaro wine reduction, chocolate shavings

Purè di fave (A) 15
con cicoria e pane fritto
broad bean purèe with chicory and fried bread

Orecchiette cime di rapa (AD) 16
con alici e crumble di taralli
orecchiette with anchovies, taralli crumble

SECONDI
Second course

Saltimbocca alla romana (AG) 17
veal slices with prosciutto and sage

Coda alla vaccinara (GI) 21
oxtail "Vaccinara" style

Polpette al pomodoro (ACGI) 16
meatball with tomato sauce

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno 29
grilled beef tenderloin with baked potatoes

Pollo alla cacciatora (GIL) 17
Hunter-style chicken with olives, oil and vinegar

DAL SALENTO FROM SALENTO

Disossato di pollo impanato con patate al forno (A) 18
ricetta della mamma
home-style breaded boneless chicken with baked potatoes

Filetto di orata alla Pugliese (D) 18
con pomodori, olive e frutti di cappero
fish with tomatoes, olives and capers

CONTORNI
Side dishes

Patate al forno / *baked potatoes*	7
Cicoria ripassata / *sautèed chicory*	7
Patate fritte* (A) / *french fries*	7
Cime di rapa	8
sautèed broccoli rabe	

INSALATE
Salads

Insalata romana 12
finocchi, olive nere e arance
fennel, black olives and oranges

Insalata bufalina (G) 14
misticanza, pomodori pachino, bufala, mais, carote e olive
mixed salad with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, corn, carrots and olives

Insalata caesar (ACDG) 18
crostini di pane, salsa caesar, mais, pollo, scaglie di grana e uovo sodo
croutons, caesar dressing, corn, chicken, parmesan cheese and boileg egg

LE NOSTRE GRANDI PIZZE
Solo a cena *Only for dinner*

Margherita (AG) 10
pomodoro, mozzarella, basilico
tomato sauce, mozzarella, basil

Bufalina (AG) 14
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
tomato sauce, bufala, basil

Napoli (AGD) 12
pomodoro, mozzarella, acciughe
tomato sauce, mozzarella, anchovies

Prosciutto crudo e funghi (AG) 14
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi
tomato sauce, mozzarella, raw ham, mushrooms

Diavola (AG) 13
pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Capricciosa (AGC) 16
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofini, funghi, uovo sodo, olive nere
tomato sauce, mozzarella, raw ham, artichokes, mushrooms, boiled egg, black olives

Ortolana (AG) 14
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni
tomato sauce, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers

4 Formaggi (AG) 16
mozzarella, gorgonzola, pecorino romano DOP, grana padano
mozzarella, gorgonzola, roman pecorino DOP, grana padano

Fiori di zucca, stracciatella e alici (ADG) 17
mozzarella, fiori di zucca, stracciatella, alici
mozzarella, stracciatella cheese, zucchini flowers, anchovies

Carciofo (AGI) 18
mozzarella, carciofi, crema di carciofo, guanciale, grana
mozzarella, artichokes, artichokes cream, guanciale, grana padano cheese

La gnorante (AGC) 16
pomodoro, mozzarella, cipolle, salame piccante, peperoncino, uovo sodo sbriciolato
tomato sauce, mozzarella, onion, spicy salami, chili, crumbled boiled egg

Salentina (AGH) 17
crema di cime di rapa, pomodorini gialli, capocollo, stracciatella e crumble di taralli.
mozzarella, broccoli rabe cream, yellow tomatoes, pork loin, stracciatella cheese, taralli crumble

Boscaiola (AG) 16
salsiccia, funghi, mozzarella
italian sausage, mushrooms, mozzarella

Tonno e cipolla (AD) 16
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

Ar Monte (AGH) 18
crema di cicoria, caciocavallo, guanciale, pomodori secchi, taralli pugliesi sbriciolati
chicorys cream, caciocavallo cheese, guanciale, dry tomatoes, crumble of apulian taralli

Pane e coperto 2,5
Bread and cover charge

AR MONTE
TESTACCIO

Cuore Romano
Anima Salentino

* prodotto congelato
** prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011
A. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. **B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **C.** Uova e prodotti a base di uova. **D.** Pesce e prodotti a base di pesce. **E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **F.** Soia e prodotti a base di soia. **G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **H.** Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. **I.** Sedano e prodotti a base di sedano **J.** Senape e prodotti a base di senape. **K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro. **M.** Lupini e prodotti a base di lupini. **N.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* frozen product
** Product blast chilled and frozen in accordance with EC Regulation 853/2004.

A. Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains andderived products. **B.** Crustaceans and crustacean products. **C.** Eggs and egg products. **D.** Fish and fish products. **E.** Peanuts and peanut products. **F.** Soy and soy products. **G.** Milk and milk products (including lactose). **H.** Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products. **I.** Celery and celery products. J. Mustard and mustard products. **K.** Sesame seeds and sesame seed products. **L.** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre. **M.** Lupines and lupine-based products. **N.** Shellfish and shellfish products.