



la Villetta dar 1940  
all'Aventino nasce appunto in un freddo  
inverno der 1940, freddo perche' era er primo  
de dicembre freddo pure perche c'era la guera,  
l'Italia era entrata in guera da un paio de anni, erano  
anni difficili duri  
Là sor "Ada" insieme ar marito, er sor "Silvio", presero  
quella matina le chiavi de sta "Bottega" con cucina che se  
trovava tra Testaccio e la Piramide sotto San Saba alle  
pendici dell'Aventino  
Da campo testaccio arrivava er boato de quanno  
che segnava la Roma e dopo le partite venivano li  
giocatori a magnasse la carbonana e la gricia cor guancialetto  
croccante che je preparava mi nonna.  
Un pò come oggi, nun è cambiato gnente  
erano l'anni della guera (co na ere)  
eppure sta giovane coppia co 3 ragazzini (Aldo, Erinna, e  
Maria Pia) non ebbe paura manco pe gnente!  
Aprirono sta trattoria armati de tanta passione  
e spirito de sacrificio.  
Seguirono tanti anni più o meno complicati,  
ma pure tante soddisfazioni, e  
piano piano trasmisero ai loro figli sta passione pe la cucina  
romanesca verace e sincera.  
Drento a sto locale avemo  
visto gente e grugni d'ogni tipo, attori, cantanti ,politici,  
calciatori, cardinali e pontefici.  
Oggi dopo più de 80 anni dalla nascita de sta "bottega"  
(come la continuo a chiamà io) siamo  
diventati grazie a Dio, uno dei locali piu' rinomati, e stimati  
della cucina tipica romanesca.  
È bellissimo raccontà la nostra storia.  
co tanto orgoglio sostengo che non  
e' da tutti rimanè in sella pe tanti anni sempre co la stessa  
famiglia ormai da 4 generazioni e semo già pronti pure pe la quinta.  
Oggi c'avemo piatti strepitosi  
antiche ricette, piatti anche innovativi  
sempre alla ricerca di un connubio perfetto  
tra l'antico e er moderno pe un trionfo de sapori  
che profumeno de "Roma Nostra" nelle sue mille sfaccettature.  
Oggi io (Claudio l' Oste)  
insieme co mi moje AnnaMaria, co mi sorella  
Cristina e o co mi cognato Orlandino,  
guidamo con orgoglio sta "bottega" storica e me sembra che er traguardo  
"der primo secolo de vita" non sia così lontano  
Fii e nipoti gia' fanno parte, de sta "squadra"  
e semo pronti (tutti insieme) pe arivà "a sta piotta"  
e pe puntà all'eternità.  
Semo pure sinceri e cristallini... Semo Romani...  
ce voi così



*Claudio l'Oste*

# Ieri...



# ANTIPASTO

## *commovente dell'Oste*

*Dateme retta! Dovete assaggià 'n pò tutto.  
Fateve consiglià dall'Oste (Nun se sbaja mai)*

**Ve presento Roma!!**

Trionfo de Ciotoline tutte insieme <sup>1,3,7,9</sup> \_\_\_\_\_ sò sei

\_\_\_\_\_ *Si poi te le voi sceje singolarmente, te le presento:* \_\_\_\_\_

Ciotola de facioli co e cotiche <sup>9</sup> \_\_\_\_\_

Ciotola de Bollito alla "Picchiapo" \_\_\_\_\_

Ciotola de Melanzane fritte, ar basilico <sup>1</sup> \_\_\_\_\_

Ciotola de Porpettine ar sugo Sor Ada (*mi nonna*) <sup>1,3,7,9</sup> \_\_\_\_\_

Ciotola de Porpettine Carbonara fritte e cor guancialetto croccante <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_

Ciotola de Trippa alla Romana con la Mentuccia <sup>9</sup> \_\_\_\_\_

*Poi, C'avemo:*

Ciotola de Coratella d' abbacchio coi carciofi \_\_\_\_\_

Pasta e Patate cor guancialetto croccante pecorino e rosmarino <sup>3</sup> \_\_\_\_\_

Pasta e Patate cor guancialetto croccante pecorino e rosmarino *mini* <sup>3</sup> \_\_\_\_\_

La Bufala Calda Tartufata <sup>5,7</sup> \_\_\_\_\_ *al pezzo*

Mozzarella di Bufala <sup>7</sup> \_\_\_\_\_ *al pezzo*

Er Fritto Romano <sup>1,3,4,7,9</sup> \_\_\_\_\_

(completo de: Suppli alla Romana, alla Cacio & Pepe, all'Amatriciana, alla Vaccinara, più er fiore de zucca e er filetto de baccalà)

\_\_\_\_\_ *Si poi te le voi sceje singolarmente:* \_\_\_\_\_

Li Suppli stanno <sup>1,3,7,9</sup> \_\_\_\_\_ *al pezzo*

Er Fiore de Zucca <sup>1,4,7</sup> \_\_\_\_\_ *al pezzo*

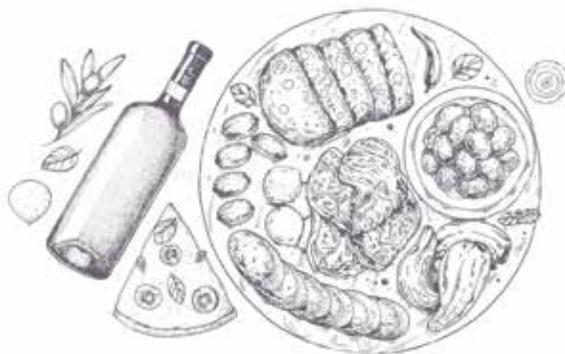
Er Filetto de Baccalà <sup>1,9</sup> \_\_\_\_\_ *al pezzo*

Porchetta d'Ariccìa Calda cotta a legna \_\_\_\_\_ *Tajere* \_\_\_\_\_ *piccolo*

\_\_\_\_\_ *quanno ch'è stagione* \_\_\_\_\_

Carciofi alla Romana belli unti con la mentuccia \_\_\_\_\_ *al pezzo*

Carciofi alla Giudia <sup>1</sup> \_\_\_\_\_ *al pezzo*



*e nun è finita qui ...  
c'avemo pure*

TARTARATA ROMANA de Fassona  
co le puntarelle  
*quanno ch'è stagione*  
alla carbonara, e co li pistacchi e stracciata

TRIPPA FRITTA cor pecorino che se intigne ner sughetto  
dell'amatriciana a tempura



PINSA ROMANA D'ACCOMPAGNO  
*'n mezzo a sto paradiso ce sta da Dio!*

Semplice al Rosmarino <sub>1</sub> \_\_\_\_\_

Colosseo (*datterini gialli, guancialetto croccante, basilico, bufala, pepe nero*) <sub>1,7</sub> \_\_\_\_\_

a Cacio e Pepe <sub>1,7</sub> \_\_\_\_\_

Co le Puntarelle, l'Alicetta e la Burrata *quanno ch'è stagione* <sub>1,4,7</sub> \_\_\_\_\_

Co li Fichi *quanno ch'è stagione* <sub>1</sub> \_\_\_\_\_

Prosciutto e Fichi <sub>1,7</sub> \_\_\_\_\_



*Non me cambiate er tipo de pasta.*

*Non me fate incazza' er coco.*

*Potete sceje fra tanti piatti  
perciò non rompete li cojoni!*

*Nun se fanno le mezze porzioni.*



## Li Mejo

# PRIMI PIATTI Romaneschi

*Come li preparava Mi Nonna, la mitica Sor Ada  
Serviti nella "Cofana"... potete scofanavve... Daje!*

- La Regina Incontrastata: la Carbonara Commovente dell'Oste <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_
- Er Picio Romano all'Amatriciana <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Tonnarello a Cacio & Pepe (*belli cazzuti come dice la tradizione*) <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Tonnarello alla Gricia cor doppio guancialetto croccante e pecorino coccia nera <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Rigatoni co la Pajata <sup>1,7,9</sup> \_\_\_\_\_
- Rigatoni alla Vaccinara cor pezzo de coda dentro <sup>1,7,9</sup> \_\_\_\_\_
- Gnocchi fatti 'n casa Ajo Ojo e Peperoncino cor Pecorino <sup>1</sup> \_\_\_\_\_
- Gnocchi acqua e farina (*quelli duretti ai 4 peperoncini all'arrabbiata*) <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Spaghettone alla puttanesca <sup>1,4</sup> \_\_\_\_\_

*Questi so i piatti originali strepitosi.*

*Qua sotto 'nvece le favolose rivisitazioni dei piatti romaneschi  
sotto la supervisione de Orlandino, il nostro Chef Affascinante*

- Spaghettone alla Carbonara Commovente cor Tartufo grattugiato sopra <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_
- Tonnarello fatto 'n casa Cacio & Pepe Tartufata (*no spettacolo vero*) <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Raviolo Villettaro ripieno de Cacio & Pepe cor guancialetto croccante,  
tartufo nero grattugiato a scaje e pecorino romano <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_
- Fettuccine fatte 'n casa Sor Aldo con porcini\* freschi, guancialetto croccante,  
pecorino romano coccia nera <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_
- Raviolotto Porchettato ripieno de porchetta (*spettacolare*) <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_
- Gricia co i Fichi: cor guancialetto croccante e fichi (*solo d'estate*) <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Er Pacchero d'Orlandino (*sarebbe na gricia*) guancialetto croccante, zucca,  
castagne, nocciole, pecorino e rosmarino (*autunno/inverno*) <sup>1,7,8</sup> \_\_\_\_\_
- Er Pacchero Cacio & Pepe cor Porpo\* fresco verace (*primavera/estate*) <sup>1,3,14</sup> \_\_\_\_\_
- La Carbonara coi Carciofi co le Fettuccine fatte 'n casa (*quanno che è stagione!*) <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_
- Fettuccina Sora Nunzia con ragù in bianco di agnello,  
guancialetto croccante e pecorino <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_
- Spaghettone Testaccio con porchetta,  
pepè nero e guancialetto croccante <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_

\*Il prodotto potrebbe essere congelato





*Li Mejo*

# SECONDI

*Tipici Romaneschi*



*Come la scejeva mi padre ... Er Sor Aldo*

Abbacchio Scottadito \_\_\_\_\_

Saltimbocca alla Romana <sup>1,3</sup> \_\_\_\_\_

Trippa alla Romana co a Mentuccia <sup>9</sup> \_\_\_\_\_

Coda alla Vaccinara <sup>8,9</sup> \_\_\_\_\_

Pollo co i peperoni \_\_\_\_\_

Involtini alla romana <sup>1,9</sup> \_\_\_\_\_

Polpette ar sugo Sor Ada <sup>1,3,7,9</sup> \_\_\_\_\_

*e alla brace c'avemo pure ...*

Tagliata di Manzo alla Brace, sale grosso e rosmarino \_\_\_\_\_

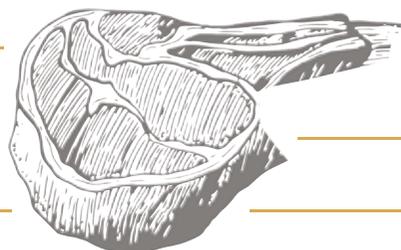
Tagliata di Manzo alla Brace, co scaje de parmigiano, rughetta, pachino e aceto balsamico <sup>7</sup> \_\_\_\_\_

Bistecca de Manzo Danese alla Brace \_\_\_\_\_

Hamburger de Chianina Tartufato \_\_\_\_\_

Filetto Danese \_\_\_\_\_

Filetto al Tartufo \_\_\_\_\_



*e c'avemo pure ... solo er venerdì e sabato*

Baccalà in umido co le patate <sup>1,4</sup> \_\_\_\_\_

*sortanto per fine settimana*

Abbacchio porchettato al forno con carciofi e patate \_\_\_\_\_

# CONTORNI



Patate al Forno \_\_\_\_\_

Puntarelle co l'alicetta <sup>4</sup> \_\_\_\_\_

Scarola co pinoli e uvetta <sup>8</sup> \_\_\_\_\_

Broccoletti ripassati \_\_\_\_\_



*Li Mejo*  
**DORCI**  
*dell'Oste*

Er Famosissimo Trionfo ME COJONI <sup>1,3,7,8</sup> \_\_\_\_\_

*Fatevelo Spiegà, Na Goduria!*

*Perchè quando L'Oste ve lo porta cò l'inchino...  
La Gente dice ...ME COJONI!!*

*poi c'è pure*

Er Trionfetto *pure qua c'è l'inchino e pure l'Oste* <sup>1,3,7,8</sup> \_\_\_\_\_

Er Super Mokone Bottega Mia pieno de Tiramisù <sup>1,3,7,8</sup> \_\_\_\_\_

*sopra e sotto*

Tiramisù Anna Maria su Moka (*caffettiera*) piccola <sup>1,3,7,8</sup> \_\_\_\_\_

Crostata Romana Giudaica Ricotta e Visciole <sup>1,3,7,8</sup> \_\_\_\_\_

Maritzo Panna fresca, nutella e pistacchi <sup>1,3,7,8</sup> \_\_\_\_\_

Bignè fritti di San Giuseppe <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_

Ravioli Ricotta e Rhum <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_

Coppa Villetta con gelato alla crema e lo zabaione fatto da noantri con  
frutti de Bosco e Nutella <sup>1,3,7</sup> \_\_\_\_\_

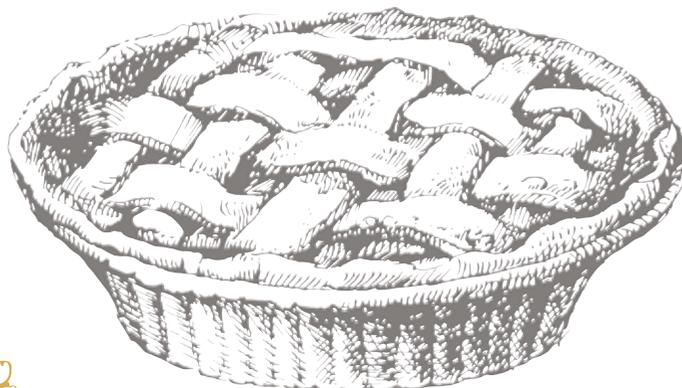
Er Mastro Gelatiere (*chiamato simpaticamente "Er Gelato Depravato"*) \_\_\_\_\_  
(gusto pistacchio di Bronte e ricotta salata con scaglie di cioccolato di Modica e scorza d'arancia,  
su letto di panna montata e crumble) <sup>3,7,8</sup>

*e poi anche*

Sorbetto Limone Mentuccia e Frutti de Bosco \_\_\_\_\_

Sorbetto al Limone \_\_\_\_\_

Sgroppino al Limone con Vodka o Spumante <sup>7</sup> \_\_\_\_\_



# DA BEVE

Acqua Minerale \_\_\_\_\_

Coca Cola \_\_\_\_\_

Calice di Vino \_\_\_\_\_

Calice di Prosecco \_\_\_\_\_

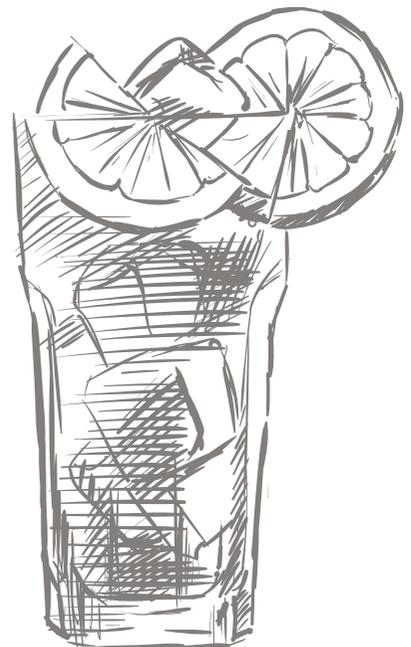
Birra Artigianale \_\_\_\_\_

Caffè \_\_\_\_\_

Spritz Aperol \_\_\_\_\_

Liquori e Amari \_\_\_\_\_

Pane e Servizio a persona \_\_\_\_\_



# ALLERGENI



**1. GLUTINE**  
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



**2. CROSTACEI E DERIVATI**  
sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



**3. UOVA E DERIVATI**  
tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc



**4. PESCE E DERIVATI**  
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



**5. ARACHIDI E DERIVATI**  
snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



**6. SOIA E DERIVATI**  
latte, tofu, spaghetti, etc.



**7. LATTE E DERIVATI**  
yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte, lattosio



**8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**  
tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



**9. SEDANO E DERIVATI**  
presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



**10. SENAPE E DERIVATI**  
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



**11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI**  
oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



**12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2**

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



**13. LUPINO E DERIVATI**  
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



**14. MOLLUSCHI E DERIVATI**  
canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Qui alla Villetta te devi da  
sentì a casa tua.  
Qui da'n secolo se magna e  
se beve e nun se famo  
parlà dietro.

Qui dentro c'è tutto  
lo Spirito Romano  
che nun se deve da perde mai.

Perciò,  
mettete a sede,  
nun rompe li cojoni,  
e fatte consiglià  
su quello che te devi magnà.

Quanno che  
te ne stai p' annà via  
ricordate de lascià  
quarche cosa a sti regazzi...  
Sennò se sprecheno li mortacci.

*L'Oste*



# Oggi...

