

"La Villetta dal 1940 ..."

...qui alla Villetta te devi da senti a casa tua

qui da'n secolo se magna e se beve...

e nun se famo parlà dietro

...qui drentro c'è tutto lo spirito romano

che nun se deve perde mai !!!

perciò mettete a' sede...no' rompe lì cojoni

ma' fatte consiglià su quello

che te devi da' magnà !!!

bonappetito

claudio l'oste

...l'antipasti dell'oste

damme retta...fidate de me!!!

lasciame fa !!!

te stò pe' portà veramente "Roma" a tavola !!!

comincio co'...

...er tajerino de' porchetta d'Ariccìa cotta a legna

...er tajerino dell'oste

(prosciutto crudo di bassiano, salami misti, mozzarelle di bufala campana, formaggi locali, ricottina di bufala)

...er "trionfo Roma"

tutte le ciotole "romanesche tipiche" ... "te presento Roma"

...li facioli co' le cotiche

...la trippa alla romana

...er bollito de' manzo alla "picchiapò"

...le melanzane fritte cor pommidoretto e basilico

...le porpettine "sor'Ada" ...mi nonna

...a coratella d'abbacchio co' li carciofi

...e poi

...a' mozzarella de bufala campana calda tartufata che te se scioje in bocca

...er carciofo romanesco alla romana (strepitoso)

...er carciofo romanesco alla giudia (damme retta ! manco ar ghetto li fanno così boni)

...l'altri antipasti dell'oste

...er fritto "Romano"

*suppli alla romana, suppli all'amatriciana, suppli a cacio e pepe,
suppli all'arrabiata, er fiore de zucca e er filetto de baccala*

...se' invece te voj sceje sortanto quarche pezzo singolo

...suppli alla romana

...suppli all'amatriciana

...suppli a cacio e pepe

...suppli all'arrabiata

...er fiore de zucca co' le alici e mozzarella

...er filetto de baccala

*...poi cio' le pinse romane che accompagnano tutta sta' grazia de "Dio"
te la porto ...*

... pinsa romana a cacio e pepe

...pinsa romana co' li carciofi, guancialetto d'amatrice croccante e pecorino romano

...pinsa romana co' la mortanza, li pistacchi e la burrata

...pinsa romana co' le puntarelle, l'alicetta e la burrata

...e quanno ce' stanno la pinsa romana co' li fichi

...spesso ...poi...se la tavolata me piace...e la vedo predisposta e gagliarda...

te porto pure in mezzo ar centro tavola, na bella cofana de minesta

tipica der giorno, co' tre / quattro cucchiari...

poesse ...na pasta e ceci strepitosa

...na pasta e facioli cor guancialetto d'amatrice croccante

...oppure na pasta e patate sempre cor guancialetto d'amatrice croccante

...una genialità dell'oste...na' finezza

*...li mejo primi piatti romaneschi
...come li cucinava mi nonna la "Sor Ada"
serviti nella vecchia "cofana romana della villetta dal 1940 all'aventino"*

*...li rigatoni alla carbonara "che so' commoventi"
cor doppio guancialetto d'amatrice croccante e pecorino romano coccia nera*

*...er picio "romano" all'amatriciana
cor doppio guancialetto d'amatrice croccante e pecorino romano coccia nera e li pelati san marzano*

...li tonnarelli cacio e pepe "belli cazzuti"

*...li tonnarelli alla gricia
cor doppio guancialetto d'amatrice croccante e pecorino romano coccia nera*

...li rigatoni co' la pajata

...li gnocchi de patate all'arrabbiata

...li gnocchi de patate ajo, ojo e peperoncino co' na' sventajata de' pecorino romano

...li rigatoni alla vaccinara "cor pezzo de coda drentro"

*...le fettuccine al pepe nero de' chef orlandino
co' burro de malga, soffritto de porchetta d'ariccia, rosmrino e pecorino romano coccia nera*

...li tonnarelli alla gricia co' li fichi (piatto stagionale)

...lista di tutti gli allergeni delle nostre preparazioni nelle ultime pagine del menù

*...li mejo primi piatti romaneschi
...come li cucinava mi nonna la "Sor Ada"
serviti nella vecchia "cofana romana della villetta dal 1940 all'aventino"*

*...le fettuccine "sor aldo"
co' li funghi porcini, er guanciaie d'amatrice e pecorino romano coccia nera*

...li strozzapreti acqua e farina cacio e pepe, scaje de tartufo nero e pecorino romano

...li strozzapreti acqua e farina alla carbonara co' li carciofi

*...li ravioli porchettati
co' pomodorino datterino, porchetta d'ariccia e pecorino romano coccia nera*

*...li ravioli villettari
ripieni de cacio e pepe cremolati cor guanciaietto amatriciano croccante,
na' sventajata de ecorino romano coccia nera e scaje de tartufo nero*

...li paccheri de gragnano cacio e pepe cor porpo verace

...li rigatoni cor sughetto de pommidorino datterino e basilico

...li gnocchi de patate co' la mozzarella de' bufala, pommidorino datterino, parmigiano e basilico

*...er pacchero d'orlandino
co la zucca, guanciaie d'amatrice, pecorino romano, castagne e nocciole (piatto stagionale)*

*...l'antiche specialità romanesche
come se' le magnava mi nonno "er sor Silvio er primo oste"*

...la trippa alla romana

...la coda de manzo alla vaccinara

...li saltibocca alla romana

li famo cor filetto de maiale dei monti lepini er prosciutto crudo di bassiano, na' foglia de salvia e vino de frascati

*...straccetti de manzo alla romana
co' rughetta, aceto balsamico e scaje de pecorino romano*

...pollo alla romana co li peperoni

...involtini in umido alla romana

...stufatino de manzo alla romana in umido cor sellero

...costarelle d'abbacchio allo scottadito

...porpette in umido de' mi nonna Ada

...e poi er venerdì e non solo...ciavemo pure...

*...er baccalà alla trasteverina
co' li pinoli, cipolla rossa, uvetta, capperi, patate e olive de gaeta*

*...la mejo carne alla brace
...quella che te se scioje in bocca...
...come la scejeva mi padre "er sor'Aldo" er secondo oste*

*...la tajata de manzo danese
co' rosmarino, fiocchi de sale de maldon, rughetta e pomodorini*

*...la tajata de manzo danese
co' rughetta, pomodorino, scaje de parmigiano e riduzione d'aceto balsamico*

...filetto de manzo danese co' la rughetta e pomodorini

...hamburger de chianina co' la rughetta e pomodorini

...hamburger de chianina co' scaje de tartufo nero co' la rughetta e pomodorini

...tajata de pollo "pe chi stà a dieta" co' la rughetta e pomodorini

...lombatina de vitello co' la rughetta e pomodorini

...bistecca de' manzo danese co' la rughetta e pomodorini

...costarelle d'abbacchio allo scottatito co' la rughetta e pomodorini

...e poi er sabato e la domenica ve famo pure l'abbacchio ar forno co' le patate

...li contorni

...verdura del giorno ripassata in padella co' ajo ojo e peperoncino

...verdure miste grijate

...patate fritte ()*

...patate ar forno

...insalata mista

...insalata caprese (pomodoro, mozzarella de bufala e basilico)

...e quanno e stagione

...insalata de puntarelle alla romana co' sarsa d'alici, ajo, aceto e ojo extravergine

...li carciofi alla romana

...li carciofi alla giudia

*...la pinsa romane della villetta
fatta con miscele di grano antico dalla tradizione dell'Antica Roma
con frumento, farina di soia e farina di riso,
dal gran sapore di pane antico e dalla altissima digeribilità*

*...pinsa margherita
mozzarella, basil and tomato sauce*

*...pinsa napoletana
mozzarella, basil, tomato sauce and anchovies*

*...pinsa bufala e pachino
mozzarella di bufala campana, pomodorini pachino, basilico*

*...pinsa crudo e rughetta
fiordilatte, prosciutto crudo, rughetta*

...pinsa co' la mortanza, li pistacchi e la burrata

... pinsa a cacio e pepe

...pinsa co' li carciofi, guancialetto d'amatrice croccante e pecorino romano

...pinsa co' le puntarelle, l'alicetta e la burrata

...pinsa alla carbonara

*...pinsa colosseo
mozzarella di bufala campana , basilico pomodorini gialli, guanciale*

...pinsa sale grosso e rosmarino

...pinsa stracciatella e tartufo

...lì mejo dolci "romaneschi" come da tradizione

...er trionfo "me cojoni"

nun poi capi !!!

ce vengono da tutta Roma !!!

sur bellissimo piattone gigante al centrotavola...

su alzata co' tutti i dolci più boni fatti in casa

...poi te posso fa' pure er "trionfetto me cojoni"

un po' più piccolo va' bene pe' 2/3 persone)

...se ...invece voj er dessert solo per te...

scejete questi...

...'a coppa "villetta" (er dolce nostro)

co' lo zabajone fresco, li frutti de bosco, er gelato de' vaniglia e base de' nutella

...er tiramisù de mi moje "Annamaria"

...'a panna cotta

la famo co' la sarsa de nutella o cor caramello o co' li frutti de bosco

... la crostata de' ricotta e visciole

...li bigne de san Giuseppe fritti

...er maritozzo de' l'oste co' la panna fresca la granella de' pistacchio e nutella

...li schiaffoni dell'oste ripieni de ricotta de pecora e rum co' na' sventajata de nutella

e poi... Ricky er magico pizzettaro, te prepara pure...

...la pinsa "dolce romana" co' la ricotta, visciole e nutella