



LA COLLINA

SINCE 2014

Chiedere la carta degli extra e fuori menù al personale di sala

ANTIPASTI

-Tagliere.....	(X2) 16€
(Misto), (Solo Salumi), (Solo Formaggi +2€)	
7, 8, 12	
.....	(X4) 30€
.....	(X6) 45€
-Bruschette (2 pezzi).....	3€
(Pomodoro; Stracciatella e Pomodoro Confit; Fegatini)	
1, 7, 12	
-Prosciutto e Bufala.....	12€
7, 12	
-Verdure Grigliate.....	6€

FRITTI

-Fritti Vegetali.....	6€
1, 3	
-Suppli Artigianale.....	2,5€
1, 3, 7	
-Sfera di maiale sfilacciato.....	5€
(Maionese al lime, cipolla caramellata)	
1, 3, 7	
-Chips Cacio e Pepe.....	5€
1, 7	

SPECIALITÀ

-Pizzelle Farcite.....	7€
(Vegetariane o Carnivore)	
1, 7, 8	
-Spezzatino della Tradizione.....	8€
9, 12	
-Trippa alla Romana.....	8€
9, 12	
-Tar Tare classica.....	13€
7, 10	
-Coccetti ed Extra.....	(chiedere al personale di sala)

CARNE

CARNE /OSSO

-Sovrana.....	7,5€/hg
-Portogallo.....	7,5€/hg
-Bavaria.....	7€/hg
-Baltica.....	7€/hg
-Polonia.....	6,5€/hg

-Insalata verde.....	4€
-Focaccia al rosmarino.....	5€
1	
-Patate al forno.....	4€
-Cicoria ripassata.....	4€
-Mais alla brace.....	3,5€
-Patate fritte.....	5€

CARNE S/OSSO

(Con lardo +2€; Con porcini +4€)	
-Tagliata.....	18€
-Filetto.....	25€
-Trittico.....	33€
(Tagliata classica, con lardo, con funghi porcini)	
-Galletto.....	16€
-Abbacchio.....	18€
-Arrosticini.....	(5 pezzi) 10€

PRIMI

(Carbonara, Amatriciana, Gricia, Cacio e Pepe sempre disponibili—13€)

1, 3, 7

-FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI.....	16€
1, 3, 7	
-RAVIOLI ALLA CREMA DI NOCI.....	14€
1, 3, 7	
-TONNARELLI AL PESTO DI RUCOLA, GUANCIALE.....	14€
1, 3, 7, 12	
-PAPPARDELLE AL CINGHIALE.....	15€
1, 3, 7	
-PASTA DELLA SETTIMANA.....	14€
1, 3, 7	

PIZZA

1, 3, 7

ROSSE

-Margherita.....	7,5€
-Funghi.....	8,5€
-Marinara.....	6,5€
-Diavola.....	7,5€
-Capricciosa.....	9,5€

BIANCHE

-Crostino.....	8,5€
-Quattro formaggi.....	10€
-Broccoli e salsiccia.....	10,5€
-Patate e mozzarella.....	9,5€
-Fiori di zucca e alici.....	10€

SPECIALI

-Calzone calabrese.....	11€
(Pomodoro, Provola affumicata, Melanzane, Nduja)	
-Calzone castelli romani.....	12€
(Mozzarella, Porchetta, Patate al forno)	
-La collina.....	11€
(Mozzarella, Porcini, Salsiccia, Crema tartufata)	
-Amatriciana.....	10€
-Focaccia e prosciutto crudo.....	8,5€

DOLCI

-Sorbetto.....	3,5€
7, 8	
-Frutta fresca (con panna).....	6€
1, 3, 7	
-Tiramisù.....	6€
1, 3, 7	

-Brownie & Blondie.....	6€
1, 3, 7, 8	
-Pannacotta e vaniglia Bourbon.....	6€
1, 3, 7	
-Sbriciolata, crema diplomatica.....	6,5€
1, 3, 7	

COPERTO 1€

- Per ingredienti ed allergeni chiedere al personale di sala -



LA COLLINA

SINCE 2014

- VINI -



TERRITORIO

ITALIA

VINI ROSSI

-Merlot "La Collina".....	15€
-Merlot "Sodale".....	25€
-Syrah "Castello Torre in Pietra"....	22€
-Cesanese.....	18€
-Syrah "Casa del Giglio".....	22€
-Parentes.....	21€
-Silicea.....	21€
-Cesanese DOP "Olevano Romano"....	22€
-Iuno.....	26€
-Cesanese "Divina provvidenza"....	20€
-Elephas Rosso.....	16€
-Syrah "13".....	18€

VINI BIANCHI

-Frascati "Della Casa".....	15€
-Frascati DOC.....	16€
-Anthium Bellone.....	27€
-Thopo Malvasia Puntinata.....	20€
-Cacchione.....	18€
-Brezza Marina.....	18€
-Satrico.....	21€
-Chardonnay.....	22€
-496 Frascati Superiore DOCG.....	21€
-Vigneto Filonardi.....	40€
-Elephas Bianco.....	16€
-Malvasia Puntinata "Roma".....	18€

VINI ROSSI

-Montepulciano d'Abruzzo "Vallevo"...	20€
-Cannonau.....	23€
-Montefalco Biologico DOC.....	24€
-Morellino di Scansano.....	23€
-Vitiano.....	23€
-Il Bruno dei Vespa "Salento Primitivo"	26€
-Nobile di Montepulciano.....	45€
-Valpolicella Ripasso.....	45€
-Caliverno Veronese.....	45€

VINI BIANCHI

-Imago.....	21€
-Bianca Terra Fiano.....	21€
-Chardonnay.....	21€
-Pinot Bianco "Wejburgunder".....	23€
-Pecorino "Vallevò".....	21€
-Vermentino Biologico Toscano.....	23€
-Vermentino "Primo".....	22€
-Ribolla Gialla.....	25€
-Pinot Grigio.....	25€
-Sauvignon.....	25€
-Gewurtztraminer.....	28€
-De Vite.....	25€

BOLUCINE

-Lenynae Mill.....	25€
-Spumante Brut.....	27€
-Brut "Noi Tre".....	28€
-Valdobbiadine DOCG.....	29€

VINI ROSÈE

-Onde.....	25€
-Calafuria.....	25€
-Mezzaluna Frizzante.....	25€

DISTILLATI & AMARI

-Amaro alle erbe.....	4,5€
-Limoncello.....	4,5€
-Grappa della casa.....	4,5€
-Liquore Crema Alpina (Nocciola, Fragola, Melone)...	5€
-Amari nazionali.....	5€
-Jefferson.....	7€
-Rum.....	8€
-Whiskey Laphroaig 10 anni.....	7€
-Grappa artigianale.....	6€
-"Le erbe" (Ortica, Ginepro).....	6€

BIRRE

BIRRIFICIO ALVARESE..... 6€

- Scottish Import
- Rossa
- Weiss
- Tripel
- Gluten Free

BIRRIFICIO RADIOCRAFT BEER..... 6€

- Blanche "Amelie"
- Sour "Boa Sorte"
- IPA "Tear Drop"
- Pils "Claire"
- Belgian Strong Ale "Dona Summer"

SPINA 0.4/0.2 cl..... 4,5/6,5€

- Ichnusa
- Moretti
- Moretti Rossa

BEVANDE

-Acqua (Naturale, Leggermente Frizzante).....	2,5€
-Soft Drink (Pepsi, Pepsi Zero, Miranda, 7UP).....	3,5€
-Soft Drink 1 lt (Pepsi, Pepsi Zero, Miranda, 7 UP).....	7€
-Caffè (Normale, Decaffeinato).....	1,5€



1. Glutine
2. Creostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di senape
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi