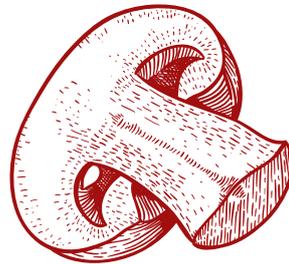


MENU

**Il popolo
affamato
non sente
ragioni**

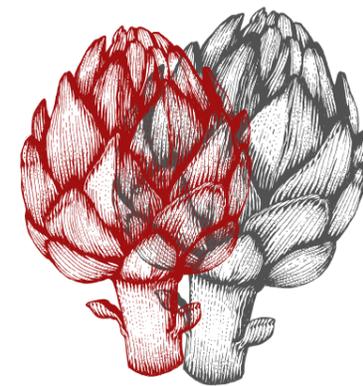
SENECA



LA STORIA DELLA PINSA ROMANA

La Pinsa affonda le sue radici nella storia di Roma e delle sue tradizioni. Originariamente un semplice impasto di farine cotto su pietra e dalla forma allungata, la Pinsa - da Pinsere allungare, pestare - era però troppo dura per essere mangiata: la si usava per poggiarci sopra verdure, piccoli pezzi di carne o frutta da offrire magari a qualche capricciosa divinità. Ma così come per tutta la migliore tradizione culinaria della penisola, è dall'incontro con la cultura contadina che essa ha tratto grandezza e originalità. Quell'impasto semplice venne così modificato dall'uso dei contadini attorno l'Urbe con nuove farine e cereali - il kamut e il frumento soprattutto - con erbe selvatiche e cotto su pietre incandescenti, ottenendo un cibo dal sapore unico.

Questo antico progenitore della Pizza, dalla quale si differenzia soprattutto per le farine e la quantità d'acqua presente nell'impasto (nella Pinsa raggiunge il 75/80 % mentre nella Pizza si ferma al 50/60 %), è di gran lunga più digeribile. La ricetta originale giunta fino a noi si è rinnovata nel corso del tempo grazie alla continua ricerca e all'utilizzo di materie prime buone. Oggi la nostra Domus Pinsa lievita 120 ore ed è fatta usando farina di soia, farina di riso e dalla farina di frumento a cui si aggiunge la pasta acida essiccata (lievito madre) e una piccola percentuale di agenti lievitanti. Il risultato è una pinsa friabile e digeribilissima.



DOMUS CARCIÒ



La mammola (femmina caraciofo romano) viene raccolta solo nei mesi di marzo/aprile, e si riconosce per la forma appallottolata e compatta, dalla dimensione notevole e il colore che vira dal verde al violetto. Ricchissimo di minerali fra cui il potassio, il magnesio, il calcio, ed è ricco di cinarina, la sostanza che lo rende amaro-gnolo e che favorisce la digestione. Il carciofo romanesco IGP della varietà mammola si produce solo nelle zone laziali, noi lo andiamo a prendere nelle terre di viterbo e cerveteri, dove il terreno essendo molto ferroso si adatta alla perfezione alla produzione. Vengono puliti cotti al forno per poi essere abbattuti nelle celle frigorifere. La cottura viene ultimata, all'ordine del cliente, nelle friggitrici con 2/3 olio di oliva e 1/3 olio di semi e successivamente dorato esternamente solo in olio di semi.

5,00 euro

DOMUS ANTIPASTI Starters

Olive Ascolane <i>(6 pezzi Ascoli Olives)</i>	4,00 euro
Mozzarelline fritte <i>(6 pezzi Fried mozzarella)</i>	4,00 euro
Suppli	1,50 euro
Suppli 'nduja <i>(Spicy suppli)</i>	1,50 euro
Arancino ai funghi porcini <i>(Arancino with porcini mushrooms)</i>	1,50 euro
Arancino cacio e pepe <i>(Arancino with cacio cheese, pepper)</i>	1,50 euro
Fiori di zucca <i>(Fried zucchini flowers)</i>	1,50 euro
Filetto di baccalà <i>(Filled of cod)</i>	3,00 euro
Crocchette di patate	1,50 euro
Patatine fritte twister <i>(twister potato chips)</i>	3,50 euro
Tris Domus <i>(1 suppli, 1 arancino ai porcini, 1 corcchetta di patate)</i>	4,50 euro
Focaccia rosmarino	4,50 euro
Gran focaccia con prosciutto <i>(Per 2 persone, Bun with ham)</i>	10,00 euro
Antipasto Domus <i>(Per 2 persone montagna arricchito, Cold cuts and vegetables)</i>	10,00 euro

DOMUS PINSA ROSSE
Whith tomatoes and mozzarella

1	Giulio Cesare <i>(Margherita /Tomatoes, mozzarella, basil)</i>	6,50 euro
2	Romolo <i>(Funghi Champignon /mushrooms)</i>	7,00 euro
3	Cicerone <i>(Napoli /with anchovies)</i>	7,00 euro
4	Tarquinio il superbo <i>(Capricciosa / mushrooms, eggs, artichokes, olives)</i>	9,00 euro
5	Giulia <i>('Nduja, soppressata /Spicy Italian cold cuts)</i>	8,50 euro
6	Augusto <i>(Bufala /Mozzarella bufala)</i>	9,00 euro
7	Nerone <i>(Diavola /Spicy salami)</i>	8,50 euro

DOMUS PINSA ROSSE
SENZA MOZZARELLA
Whith tomatoes no mozzarella

9	Calligola <i>(Marinara /Without mozzarella, olives, anchovies, organ)</i>	6,00 euro
10	Claudio <i>(Tonno e carciofini /Tuna and artichokes)</i>	8,50 euro

MENU FISSO
9,50 EURO

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vivamus mauris lacus, posuere eu tortor et, consectetur viverra quam.

MENU FISSO
14,50 EURO

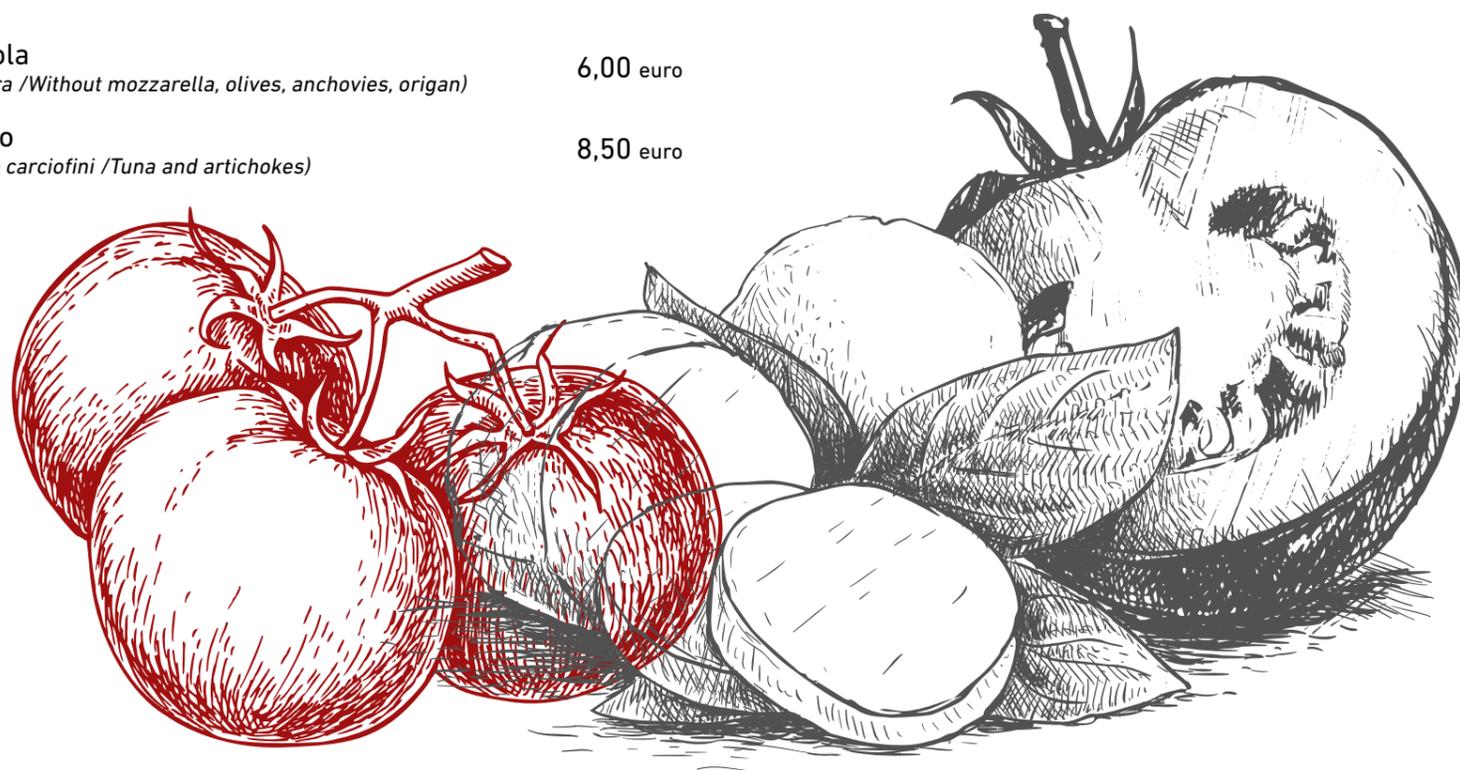
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vivamus mauris lacus, posuere eu tortor et, consectetur viverra quam.

MENU BIMBI
00,00 EURO

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vivamus mauris lacus, posuere eu tortor et, consectetur viverra quam.

DOMUS PINSA BIANCHE
No tomatoes whith mozzarella

11	Plinio <i>(Funghi e salsiccia /Mushrooms, sausage)</i>	8,50 euro
12	Remo <i>(Quattro formaggi /Four cheeses)</i>	8,00 euro
13	Cleopatra <i>(Rughetta, gamberi / Bresola, rocket, parmisan)</i>	10,00 euro
14	Anco Marzio <i>(Rughetta, gamberi / Rocket salad, shrimps)</i>	10,00 euro
15	Numa Pompilio <i>(Rughetta, salmone / Rocket salad, salmon)</i>	10,00 euro
16	Muzio Scevola <i>(Ortolana /Mixed vegetables)</i>	8,00 euro
17	Caio Gracco <i>(Cicoria, salsiccia /Chicory, sausage)</i>	8,00 euro
18	Marco Antonio <i>(Prosciutto crudo /Ham)</i>	8,00 euro
19	Lucrezia <i>(Wurstel)</i>	7,50 euro
20	Adriano <i>(Patate, rosmarino/ Potatoes, rosemary)</i>	7,50 euro
21	Tiberio <i>(Fiori di zucca, alici / Zucchini flowers, anchovies)</i>	10,00 euro
22	Bruto <i>(Broccoletti, salsiccia/ Broccoli, sausage)</i>	8,00 euro
23	Silla <i>(Porcini/ Porcini mushrooms)</i>	9,00 euro
24	Orazio <i>(Rughetta, pachino/ Rocket salad, cherry tomatoes)</i>	7,50 euro
39	Pompeo <i>(Caprese con pomodoro di stagione)</i>	8,00 euro
60	Crasso <i>(Prosciutto cotto, mozzarella / Ham, mozzarella)</i>	8,00 euro
61	Domitilla <i>(Provola, speck / Italiano cheese, speck)</i>	10,00 euro

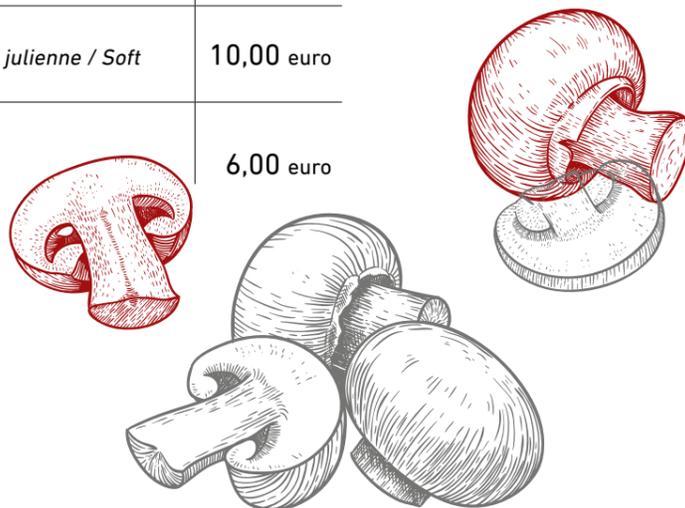


PINSE DELLA CUCINA ROMANA

27	Carbonara <i>(Eggs, italian bacon)</i>	8,50 euro
31	Amatriciana <i>(Guanciale, pecorino, pepe /Italian bacon, pecorino cheese, pepper)</i>	8,50 euro
34	Cacio e pepe <i>(Cacio cheese, pepper)</i>	7,50 euro
40	Parmigiana	10,00 euro

LE SPECIALI

30	Daga <i>(Sfilatino prosciutto e funghi, Sfilatino ham and mushrooms)</i>	8,50 euro
32	Livia <i>(Bigusto / double taste)</i>	10,00 euro
35	Tuffo nel passato <i>(focaccia richiusa coppa e mortadella / Closed bun with coppa or mortadella)</i>	8,50 euro
36	Sorriso <i>(Stracchino, tartufo, salame piccante, insalatina julienne / Soft cheese, truffle, spicy salami, julienne salad)</i>	10,00 euro
38	Treccia Artemisia <i>(Focaccia / Bun)</i>	6,00 euro



DOLCI

41	Sorbetto al limone <i>(Lemon sorbet)</i>	2,50 euro
	Tartufi di pizzo calabro	4,00 euro
	Moretto al tiramisù	4,00 euro
	Soufflè al cioccolato	4,00 euro
	Millefoglie chantilly <i>(A scelta tra frutti di bosco, caramello o nutella)</i>	4,00 euro
44	Panna cotta <i>(A scelta tra frutti di bosco, caramello o nutella)</i>	4,00 euro
45	Crema catalana <i>(Creme brulée)</i>	4,00 euro
46	Fragoline di Nemi con gelato <i>(Nemi's strawberry with ice cream)</i>	6,00 euro
47	Pinsa Messalina <i>(Nutella, banana / Nutella, bananas)</i>	12,00 euro
48	Pinsa Cornelia <i>(Crema catalana, lamponi, more, banana/ Creme brulée, raspberries, blackberries, bananas)</i>	12,00 euro
49	Pinsa Kinder <i>(Crema catalana, kinder, banana, praline di cioccolato / Creme brulée, kinder, bananas, chocolate)</i>	10,00 euro

PER ACCOMPAGNARE IL TUO DESSERT

Le nostre Domus Pinse dolci si esaltano dall'incontro con la tradizione enogastronomica fiorita attorno al *mare nostrum*. In particolare ci sentiamo di consigliare l'accostamento con i seguenti Vini:

Stefanoni Leatico Aleatico Passito IGP Lazio

Principe di Corleone Zibibbo

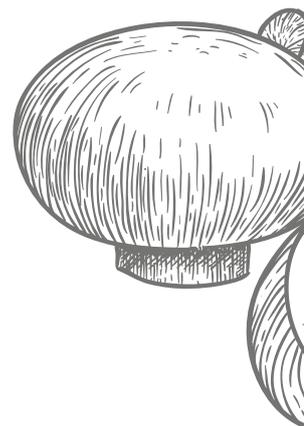
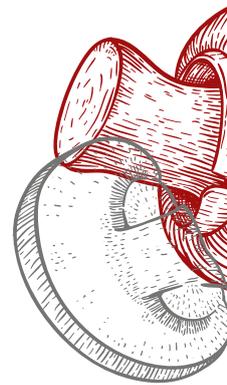
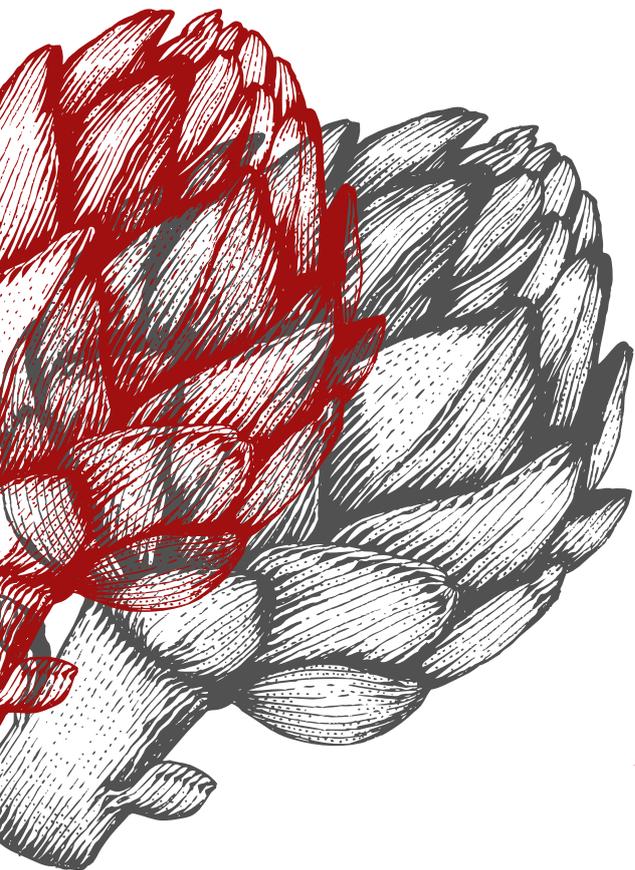
BEVANDE

Acqua <i>(Minerale, naturale, frizzante)</i>	1,50 euro
Coca Cola <i>(1 litro)</i>	3,00 euro
Coca Cola Zero <i>(Lattina)</i>	2,00 euro
Coca Cola/Fanta/Sprite <i>(Lattina)</i>	2,00 euro
Birra Moretti <i>(66cl)</i>	4,00 euro
Birra Heineken <i>(66cl)</i>	4,00 euro
Birra Poretti Chiara <i>(20cl alla spina)</i>	2,50 euro
Birra Poretti Chiara <i>(40cl alla spina)</i>	4,00 euro
Birra Poretti 6 luppoli <i>(20cl alla spina)</i>	2,50 euro
Birra Poretti 6 luppoli <i>(40cl alla spina)</i>	5,00 euro
Birra Poretti 7 luppoli <i>(20cl alla spina)</i>	2,50 euro
Birra Poretti 7 luppoli <i>(40cl alla spina)</i>	5,00 euro
Birra Weizen <i>(30cl alla spina)</i>	3,50 euro
Birra Weizen <i>(50cl alla spina)</i>	6,00 euro
Birra artigianale Gallo <i>(in bottiglia)</i>	5,00 euro
Birra artigianale Almond <i>(in bottiglia)</i>	12,00 euro
Birra artigianale Almond blanche de Valerie <i>(in bottiglia)</i>	13,00 euro
Birra artigianale Civale <i>(in bottiglia)</i>	6,00 euro
Birra artigianale Farotta <i>(in bottiglia)</i>	13,00 euro
Birra artigianale Pink ipa <i>(in bottiglia)</i>	13,00 euro
Falanghina	7,00 euro
Prosecco/Moscato	12,00 euro



AMARI & CAFFÈ

Amaro del capo	3,00 euro
Grappa bianca	3,00 euro
Grappa barricata	3,00 euro
Limoncello	3,00 euro
Sambuca	3,00 euro
Jagermeister	3,00 euro
Caffè	1,50 euro
Caffè decaffeinato	2,00 euro



Via delle Coppelle 16A | Roma
domuspinsaroma.it