

# MENÙ

# ÓIKOS

TRATTORIA MODERNA

## DALLA GASTRONOMIA

**TAGLIERE DI OIKOS** 15 €

SALUMI DI MAIALE ARTIGIANALI, FORMAGGI VACCINI E PECORINI, TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE SERVITI CON MIELE E CONFETTURE

**SCAMORZA AL PROSCIUTTO** 8 €

SCAMORZA AL COCCETTO CON PROSCIUTTO CRUDO

**SCAMORZA CON ACCIUGHE** 8 €

SCAMORZA AL COCCETTO CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO

**TARTARE DI MANZO** 12 €

TARTARE DI FILETTO "MACELLERIA FEROCI" TAGLIATA A COLTELLO CON STRACCIATELLA DI BUFALA, CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE

## I FRITTI

**STECCO DI PATATE E NDUJA** 7 €

CROCCANTISSIMO STECCO DI PATATE DI MONTAGNA E NDUJA DI SPILINGA COPERTO A METÀ DA UNA FONDUTA DI PROVOLA

**POLPETTE DI BOLLITO** 10 €

"IL REALE È UN TAGLIO RICAVATO DALLA PARTE SOVRASTANTE LA SPALLA, IL CUORE DI REALE È LA PARTE PIÙ PREGIATA DEL REALE"

\*CUORE DI REALE "MACELLERIA FEROCI" SFILACCIATO, CAROTE, PATATE D'AVEZZANO E SCORZA DI LIMONE COPERTO DA PANATURA CROCCANTE E ACCOMPAGNATE DA SENAPE AL MIELE

**SUPLÌ AL RAGÙ** 3 €

SUPLÌ FATTO IN CASA CON RAGÙ DI MANZO, FIORDILATTE E PANATURA CROCCANTE

## I NOSTRI LIEVITATI

TUTTA LA PANIFICAZIONE È DI NOSTRA PRODUZIONE FATTA ESCLUSIVAMENTE CON LIEVITO MADRE E FARINE DI PRIMA SCELTA

**IL PANE** 3 €

ACQUA, FARINA, LIEVITO MADRE E SALE

**LA PIZZA BIANCA** 3 €

ACQUA, FARINA, LIEVITO MADRE E OLIO EVO

## I BRUSCHETTONI

**BRUSCHETTONE** 8 €

**RICOTTA, GUANCIALE E MIELE**

PANE FATTO IN CASA CON RICOTTA DI MUCCA, GUANCIALE E MIELE D'ACACIA

**BRUSCHETTONE CIAUSCOLO E** 8 €

**FONDUTA DI PARMIGIANO**

PANE FATTO IN CASA CON CIAUSCOLO MORBIDO VITERBESE E FONDUTA DI PARMIGIANO ARTIGIANALE

## LE PIZZE RIPIENE

"PER LA NOSTRA PIZZA UTILIZZIAMO SOLO LIEVITO MADRE E SELEZIONIAMO LE MIGLIORI FARINE"

**PIZZA RIPIENA DI POLLO** 9 €

PIZZA BIANCA SERVITA CALDA RIPIENA DI POLLO SFILACCIATO "MACELLERIA FEROCI" ALLA CACCIATORA, OLIVE TAGGIASCHE E MAIONESE

**PIZZA RIPIENA DI** 9 €

**PROSCIUTTO CRUDO E STRACCIATELLA**

PIZZA BIANCA SERVITA CALDA RIPIENA DI PROSCIUTTO CRUDO E STRACCIATELLA

## I BAO

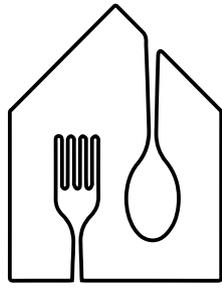
"PANINO SOFFICE FATTO IN CASA, ACQUA, FARINA E LIEVITO"

**BAO DI POLLO** 6 €

PANINO SOFFICE COTTO AL VAPORE RIPIENO DI POLLO SFILACCIATO "MACELLERIA FEROCI" ALLA CACCIATORA CON OLIVE TAGGIASCHE

**BAO TARTARE** 7 €

PANINO SOFFICE COTTO AL VAPORE RIPIENO DI STRACCIATELLA E TARTARE DI FILETTO DI MANZO "MACELLERIA FEROCI"



# MENÙ

# ÓIKOS

TRATTORIA MODERNA

## PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA

### CARBONARA

RIGATONE ARTIGIANALE, UOVO, PECORINO ROMANO E PEPE

12 €

### AMATRICIANA

MEZZA MANICA ARTIGIANALE, PASSATA DI POMORODO, GUANCIALE E PECORINO ROMANO

12 €

### GRICIA

TAGLIOLINO FATTO IN CASA, GUANCIALE, PECORINO ROMANO E PEPE

12 €

“LA SERVIAMO ANCHE CON LE ZUCCHINE ROMANESCHE O CON I CARCIOFI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI”

14 €

## LE COSE SEMPLICI SONO LE PIÙ BUONE

### POMODORO E BASILICO

TAGLIOLINO SPESSO FATTO IN CASA, PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO “24 MESI” E OLIO EVO A CRUDO

10 €

### ARRABBIATA

PENNETTE, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PASSATA DI POMODORO E PREZZEMOLO

10 €

### BURRO E LIMONE

FETTUCCINA FATTA IN CASA MANTECATA CON BURRO DI MONTAGNA, PARMIGIANO “24 MESI” E SCORZA DI LIMONE

12 €

## I NOSTRI RAGÙ

### RAGÙ D'AGNELLO, PECORINO E MENTA

FETTUCCINA LARGA FATTA IN CASA, AGNELLO NOSTRANO, ODORI MISTI, MENTA E PECORINO ROMANO

14 €

### RAGÙ BIANCO E FONDUTA DI PARMIGIANO

FETTUCCINA FATTA IN CASA, RAGÙ DI MANZO, ODORI MISTI E FONDUTA DI PARMIGIANO “24 MESI”

14 €

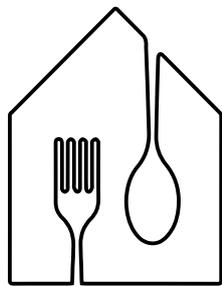
### RAGÙ AL POMODORO

FETTUCCINA FATTA IN CASA, RAGÙ DI MANZO, PASSATA DI POMODORO E ODORI MISTI

13 €

## LE NOSTRE PASTE

- RIGATONE PASTIFICIO  
“BENEDETTO CAVALIERI”
- MEZZA MANICA PASTIFICIO  
“BENEDETTO CAVALIERI”
- SPAGHETTI PASTIFICIO  
“BENEDETTO CAVALIERI”
- FETTUCCINE ALL'UOVO DI  
NOSTRA PRODUZIONE  
CHEF “LUCA MONTIONI”
- TAGLIOLINO ALL'UOVO DI  
NOSTRA PRODUZIONE  
CHEF “LUCA MONTIONI”



# MENÙ

# ÓIKOS

TRATTORIA MODERNA

## SECONDI DALLA CUCINA

SELEZIONE "MACELLERIA FEROCI"

**FETTINA PANATA** 20 €

FETTINA DI PEZZA PANATA COME UNA VOLTA, SERVITA CON PATATINE FRITTE E SENAPE AL MIELE

**POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA** 18 €

MACINATO FRESCO DI MANZO, PASSATA DI POMODORO, BASILICO E SPOLVERATA DI PARMIGIANO

**STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA** 18 €

STRACCETTI DI PEZZA, AGLIO, OLIO, PASSATA DI POMODORO E ORIGANO

**OIKOSBURGER** 16 €

BUN FATTO IN CASA, HAMBURGER, CHEDDAR, POMODORO, SONGINO E GUANCIALE CROCCANTE SERVITO CON PATATINE FRITTE

## SECONDI DALLA GRIGLIA

SELEZIONE "MACELLERIA FEROCI"

LA NOSTRA CARNE È SERVITA CON OLIO FLAMINIO E FIOCCHI DI SALE

**FILETTO** 26 €

FILETTO DI MANZO DANESE

**CONTROFILETTO** 24 €

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO DANESE

**HAMBURGER** 12 €

HAMBURGER DI MANZO 200 GR.

## LE COSTATE

**COSTATA CON OSSO NAZIONALE** 5 € L'ETTO

**COSTATA CON OSSO DANESE** 5,50 € L'ETTO

**SASHI FINLANDESE** 5,50 € L'ETTO

## I CONTORNI

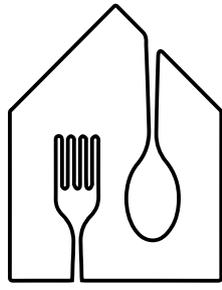
**CICORIA RIPASSATA** 6 €

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA CON OLIO, AGLIO E PEPERONCINO

**PATATE AL FORNO** 5 €

PATATE AL FORNO CON OLIO, AGLIO, PEPE E ROSMARINO

**PATATE FRITTE** 5 €



MENÙ  
**ÓIKOS**  
TRATTORIA MODERNA

---

## I DOLCI

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

### TIRAMISÙ

SAVOIARDI BAGNATI AL CAFFÈ, MASCARPONE E CACAO

6 €

### ZABAIONE CON LINGUE DI GATTO

CREMA DI ZABAIONE SERVITA CON LINGUE DI GATTO

6 €

### TORTINO DI MELE E CANNELLA

TORTINO DI MELE SERVITO CALDO CON GELATO ALLA CREMA E CRUMBLE CROCCANTE

6 €

### CHEESECAKE

CREMA AL FORMAGGIO E CRUMBLE CROCCANTE A SCELTA TRA:  
- FRUTTI DI BOSCO  
- NUTELLA

6 €