

RIGIONE

RESTAURANT ROMA



ANTIPASTI

starter



BRUSCHETTA

AL POMODORO 8.00 €

Pane, pomodoro, basilico, origano, olio evo, sale, pepe 1

Bread, tomato, basil, oregano, extra virgin olive oil, salt, pepper

CROSTONE

STRACCIATELLA

E ACCIUGHE 10.50 €

Pane, stracciatella, acciughe, olio evo, sale 1, 4, 7

Bread, stracciatella cheese, anchovies, extra virgin olive oil, salt

TRIS SUPPLÌ 9.50 €

Classico, amatriciana, carbonara 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

Roman fried rice ball: classic, amatriciana, carbonara



CAPRESE

12.00 €

Mozzarella, pomodoro, basilico, olio evo, sale 7

Mozzarella cheese, tomato, basil, extra virgin olive oil, salt

MONTANARA

ROMANA 9.50 €

Pizza fritta, pecorino, spianata romana, salsa cacio e pepe, olio di semi, sale 1, 7, 8

Fried pizza dough, pecorino cheese, Roman esplanade, cheese and pepper sauce, seed oil, salt



MONTANARA

CLASSICA 8.00 €

Pizza fritta, salsa di pomodoro, basilico, olio di semi, sale 1

Fried pizza dough, tomato sauce, basil, seed oil, salt

TARTARE DI MANZO 15.00 €

Manzo, uova di quaglia, cipolla rossa, capperi, sale Maldon 3

Beef, quail eggs, red onion, capers, Maldon salt

PRIMI

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

home made fresh pasta

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 13.00 €

Guanciale, salsa di pomodoro, cipolla, sale, pecorino, vino rosso, 1, 3, 7, 12

Pork cheek, tomato sauce, onion, salt, pecorino cheese, red wine



RAVIOLI BROCCOLETTI E PECORINO

AL POMODORO FRESCO E BASILICO 15.00 €

Ricotta, Grana Padano, sale, pepe, noce moscata, broccoletti,* pecorino, pomodorini freschi, basilico, olio evo, aglio 1, 3, 7

Ricotta cheese, Grana Padano cheese, salt, pepper, nutmeg, broccolini, pecorino cheese, fresh cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, garlic*

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 13.00 €

Olio d'oliva, aglio, capperi, pomodoro San Marzano, sale, prezzemolo, acciughe 1, 3, 4, 7

Olive oil, garlic, capers, San Marzano tomato, salt, parsley, anchovies

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 14.00 €

Ragù di carne, besciamella, Grana Padano 1, 3, 7, 9, 12

Bolognese sauce, béchamel, Grana Padano cheese



PASTA VEGANA ALLA CREMA

DI PISTACCHIO 13.00 €

Semola di grano duro, acqua, crema di pistacchio 1, 8

Durum wheat semolina, water, pistachio cream

RIGATONI ALLA CARBONARA 13.00 €

Guanciale, uova, pecorino, pepe 1, 3, 7

Pork cheek, eggs, pecorino cheese, pepper

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 13.00 €

Ragù bolognese 1, 3, 9, 12

Bolognese sauce



SPAGHETTI POMODORO FRESCO

E BASILICO 11.00 €

Pomodorini freschi, basilico, olio evo, sale, aglio 1, 3

Fresh cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, salt, garlic

SECONDI

main course

COSTOLETTE D'AGNELLO 21.00 €

Agnello, olio, sale
Lamb chops, oil, salt

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 17.00 €

Vitello, salvia, prosciutto crudo, farina 00, olio evo, sale, vino bianco 1, 12
Veal, sage, raw ham, 00 flour, extra virgin olive oil, salt, white wine

POLLO E PEPERONI 16.00 €

Pollo, peperoni, olio evo, cipolla, sale, spezie
Chicken, peppers, extra virgin olive oil, onion, salt, spices

HAMBURGER 17.00 €

Pane, hamburger di manzo, provola affumicata, cicoria, guanciale croccante, patatine fritte* 1, 6, 7
*Bread, beef burger, smoked provola cheese, chicory, crispy pork cheek, french fries**

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 13.00 €

Melanzane, olio di semi, farina 00, salsa di pomodoro, fiordilatte, Grana Padano, sale 1, 3, 7, 8
Eggplants, seed oil, 00 flour, tomato sauce, mozzarella cheese, Grana Padano cheese, salt

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA 22.00 €

Manzo, olio, sale, rucola, scaglie di Grana Padano 3, 7
Beef, oil, salt, rocket, Grana Padano cheese flakes

SALSICCE E PATATE 16.00 €

Salsiccia di maiale, patate al forno,* olio evo, sale, pepe, spezie
Pork sausage, baked potatoes, extra virgin olive oil, salt, pepper, spices*

CONTORNI

side dishes

CICORIA RIPASSATA 6.00 €

Cicoria, aglio, olio evo, sale
Chicory, garlic, extra virgin olive oil, salt

PATATE AL FORNO 6.00 €

Patate,* aglio, olio evo, sale, pepe 8
Potatoes, garlic, extra virgin olive oil, salt, pepper*

PATATE FRITTE 6.00 €

Patate,* olio di semi, sale
French fries, seed oil, salt*

CONTORNO DI STAGIONE 6.00 €

Verdure di stagione
Seasonal vegetables

INSALATE

salads

CAESAR SALAD DI POLLO 12.00 €

Insalata, pollo, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, salsa caesar 1, 3, 4, 7
Salad, chicken, Grana Padano cheese flakes, croutons, caesar sauce

INSALATA GRECA/GREEK SALAD 12.00 €

Insalata iceberg, cetrioli, olive taggiasche, feta, cipolla rossa, pomodorini, salsa yogurt 1, 7
Iceberg salad, cucumbers, Taggiasca olives, feta, red onion, cherry tomatoes, yoghurt sauce

CAESAR SALAD DI CECI 11.00 €

Insalata, pomodoro Pachino, hummus di ceci, ceci, crostini di pane 1, 11
Salad, Pachino tomato, chickpea hummus, chickpeas, croutons

menu bambini

KIDS MENÙ

PASTA AL PESTO 8.90 €

Pesto alla genovese, basilico, olio evo, sale, aglio 1, 3, 5, 7
Genoese pesto, basil, extra virgin olive oil, salt, garlic

PASTA AL POMODORO 8.90 €

Pomodorini freschi, basilico, olio evo, sale, aglio 1, 3
Fresh cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, salt, garlic

COTOLETTA DI POLLO*

+ PATATINE FRITTE* 8.90 €

Pollo, farina 00, uova, pangrattato, olio di semi, sale 1, 3
Chicken, 00 flour, eggs, breadcrumbs, seed oil, salt

Patate, olio di semi, sale
French fries, seed oil, salt

* PRODOTTI SURGELATI

* FROZEN PRODUCTS

PIZZA

RIGONE

MARGHERITA 9.00 €

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio d'oliva 1, 7
San Marzano tomato, mozzarella cheese, basil, olive oil

MARINARA 8.00 €

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio d'oliva 1
San Marzano tomato, garlic, oregano, olive oil

NAPOLI 10.00 €

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici, origano, olio d'oliva 1, 4, 7

San Marzano tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano, olive oil

DIAVOLA 12.50 €

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ventricina, olive taggiasche, olio d'oliva 1, 7

San Marzano tomato, mozzarella cheese, ventricina, Taggiasca olives, olive oil

BUFALA 13.00 €

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva 1, 7

San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil

PARMIGIANA 13.00 €

Pomodoro San Marzano, melanzana frita, provola affumicata, Grana Padano, basilico, pepe nero, olio d'oliva 1, 3, 7, 8
San Marzano tomato, fried eggplant, smoked provola cheese, Grana Padano cheese, basil, black pepper, olive oil

RIGONE 15.50 €

Fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano, olio d'oliva 1, 3, 7
Mozzarella cheese, raw ham, rocket, cherry tomatoes, Grana Padano cheese flakes, olive oil

CROSTINO 14.00 €

Fiordilatte, prosciutto cotto, olio d'oliva 1, 7
Mozzarella cheese, cooked ham, olive oil

4 FORMAGGI 14.50 €

Fiordilatte, provola, gorgonzola, Grana Padano, olio d'oliva 1, 7, 3
Mozzarella cheese, provola cheese, Gorgonzola cheese, Grana Padano cheese, olive oil

ROMANA 13.00 €

Fiordilatte, guanciale, carciofi al forno 1, 7
Mozzarella cheese, pork cheek, baked artichokes

VEGANA 12.00 €

Caponata di melanzane, pinoli, pomodoro San Marzano, olio d'oliva, basilico 1, 8
Eggplant caponata, pine nuts, San Marzano tomato, olive oil, basil

CAPRICCIOSA 14.00 €

Pomodoro San Marzano, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive, olio d'oliva 1
San Marzano tomato, artichokes, cooked ham, mushrooms, olives, olive oil

PANOZZO 12.00 €

Rucola, prosciutto crudo, pomodoro a fette, sale, olio d'oliva 1
Rocket, cured ham, sliced tomato, salt, olive oil

FOCACCIA 6.00 €

Impasto per pizza, sale, olio evo 1
Pizza dough, salt, extra virgin olive oil

DESSERT

Tiramisù 1, 3, 7 7.00 €

Cheesecake* 1, 3, 5, 7 7.00 €

Profiterole* 1, 3, 5, 7, 8 7.00 €

Semifreddo al pistacchio e lampone 1, 3, 5, 7, 8 7.00 €

Pistachio and raspberry semifreddo

Cannolo* / Tortino al cannolo

Cannolo cake 1, 3, 5, 7 7.00 €

AMARI, LIQUORI E GRAPPE

liqueur and grappa

Vecchio Amaro del Capo, Amaro Montenegro,

Jägermeister,

Sambuca 5.00 €

Limoncello 4.00 €

Grappa barrique 6.00 €

Grappa bianca 5.00 €

PANE E SERVIZIO 2 €

 VEGAN FOOD  VEGETARIAN FOOD

ALLERGENI

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati
4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Sesamo 12. Anidride solforosa e Solfiti
13. Molluschi 14. Lupini

ALLERGENS

1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs and egg products
4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and milk products
8. Nuts 9. Celery 10. Mustard
11. Sesame 12. Sulfites 13. Mollusc 14. Lupins

* PRODOTTI SURGELATI

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE

* FROZEN PRODUCTS

SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN OR FROZEN AT THE ORIGIN

BEVANDE



ACQUA/WATER

ACQUA NATURALE
Natural water / 0,75 L 3.00 €

ACQUA GASSATA
Sparkling water / 0,75 L 3.00 €

SOFT DRINKS

BIBITE - SOFT DRINKS 0,33 L 1 3.00 €

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Fanta - Fanta Lemon
Sprite - Fuzetea alla pesca - Fuzetea al limone

LI MORI SELECTION 0,20 L 3.00 €

Limone - Chinotto - Gassosa

SUCCHI - JUICES 0,20 L 3.00 €

ACE - arancia - albicocca - ananas - melograno -
mirtillo - pera - pesca - pomodoro

ACE - orange - apricol - pineapple - pomegranate -
blueberry - pear - peach - tomato

BIRRE ALLA SPINA/BEERS DRUGHT



PORETTI 4 LUPPOLI 0,2 L 1 4.50 €

PORETTI 6 LUPPOLI 0,2 L 1 4.50 €

KRONENBOURG BLANC 0,2 L 1 5.00 €

PORETTI 4 LUPPOLI 0,4 L 1 6.00 €

PORETTI 6 LUPPOLI 0,4 L 1 6.00 €

KRONENBOURG BLANC 0,4 L 1 6.50 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

BEER IN BOTTLE 33 cl



CORONA 1 5.50 €

DESPERADOS 1 5.50 €

PORETTI 4 LUPPOLI 1 5.00 €

PORETTI ROSSA 1 5.00 €

NASTRO AZZURRO
/ PORETTI IPA 9 LUPPOLI 5.00 €

BIRRA ANALCOLICA 1 5.00 €

BIRRA SENZA GLUTINE 5.00 €

COCKTAILS



COCKTAILS

AMERICANO 9.00 €

Vermouth rosso, bitter Campari, soda
Red vermouth, bitter Campari, soda water

APEROL SPRITZ 8.00 €

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco wine, soda water 12

CAMPARI SPRITZ 8.00 €

Bitter Campari, Prosecco, soda
Bitter Campari, Prosecco wine, soda water 12

HUGO 8.00 €

Prosecco, soda, liquore fiori di sambuco, menta
*Prosecco wine, soda water, elderflower liqueur,
mint 12*

MOJITO 9.00 €

Rhum, zucchero, lime, soda, menta
Rhum, sugar, lime, soda water, mint

MOJITO BASILICO 9.00 €

Rhum, zucchero, lime, soda, basilico
Rhum, sugar, lime, soda water, basil

GIN TONIC ROSMARINO 9.00 €

Gin, acqua tonica, estratto al rosmarino
Gin, tonic water, rosemary extract

MOSCOW MULE 9.00 €

Vodka, ginger beer, lime

NEGRONI 9.00 €

Vermouth rosso, bitter Campari, gin
Red vermouth, bitter Campari, gin

NEGRONI SBAGLIATO 9.00 €

Vermouth rosso, bitter Campari, Prosecco
Red vermouth, bitter Campari, Prosecco wine 12

VIRGIN BASIL MOJITO 8.00 €

Lime, zucchero, basilico, soda
Lime, sugar, basil, soda water

TOP SPIRITS +2.00 €

