



menin



Il nome “Sotto Casa” è stato scelto per dare l’idea del ristorante di quartiere, perché vogliamo diventari un luogo familiare per i nostri clienti dove ritrovarsi con amici e parenti per trascorrere momenti di piacevole convivialità.

I nostri piatti e le nostre pizze seguono l’idea di una cucina genuina, con ingredienti scelti e stagionali.



La tua pizzeria di quartiere

Il nostro impasto è realizzato con un mix di farine 00 integrali e semola rimacinata. La lievitazione parte da 48 ore con una idratazione al 65%.

Il risultato è un impasto ibrido che incontra la croccantezza della pizza romana e il gusto della pizza napoletana, il tutto condito con ingredienti sempre freschi e di qualità. La nostra cucina offre alcuni piatti della cucina romana rivisitati in chiave moderna, panini con hamburger per i più golosi e secondi piatti più classici a base di carne.



La tata

Abbiamo pensato anche ai nostri piccoli ospiti che, oltre ad un menù dedicato, hanno a disposizione una stanza interamente dedicata al loro divertimento dove è sempre presente una Tata che li supervisiona e li intrattiene con giochi e attività varie.

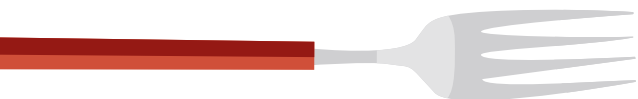
La stanza della Tata è per tutti i bambini dai 3 anni compiuti, i più piccoli saranno coccolati con dei piccoli giochi al tavolo con i genitori





Indice

Antipasti.....	P.1
Bruschetta special.....	P.1
Fritti.....	P.2
Primi.....	P.3
Secondi.....	P.4
Contorni.....	P.4
Hamburger.....	P.5
Menù Bimbi.....	P.6
Pizze.....	P.7
Dolci.....	P.9
Caffè, amari, distillati..	P.9
Vini e bollicine.....	P.10
Bevande e birre.....	P.11



Gli Antipasti di Sotto Casa strizzano l'occhio all'innovazione con uno sguardo alla tradizione.

Antipasti

Tartare di manzo €11,00

Cetriolini, scalogna, senape, wocestershire, capperi, chips di pane



Trippla €6,00

Trippla, pecorino, mentuccia.



Trippla nel panuozzo €10,00

Trippla alla romana in uno scrigno croccante e gustoso.

Parmigiana di melanzane €8,00

Melanzane, olio EVO, parmigiano, pomodoro.



Crudo e bufala €12,00

Bufala dell'Agropontino 200 gr con prosciutto crudo di Parma Villani.



Bufala Ripiena di Parmigiana €12,00

Bufala dell'Agropontino 200 gr ripiena di parmigiana di melanzana calda. olio evo al basilico.



Tomino Sotto Casa Ai Funghi €10,00

Tomino km0 Caseificio De Juliis, vellutata di champignon e cipolla rossa in agrodolce



Carpaccio di filetto di manzo €16,00

Carpaccio di manzo , con rucola, pinoli, pomodorino confit.
Allergeni: Latticini , Frutta Secca



Fritti

Polpetta di bollito (2pz.) €6,00

Panato con pane panko e accompagnato dalla nostra salsa SBBQR e cipolla rossa caramellata. 🌾🍷🍷

Montanara €7,00

Pomodoro, basilico, parmigiano. 🌾🍷🍷

Pizza frita €8,00

Pomodoro, bufala, basilico, parmigiano. 🌾🍷🍷

Pizza frita "Te devi fidà" €9,00

Ingredienti a sorpresa!

Segnala al nostro staff eventuali intolleranze o allergie.

Patatine fritte €5,00

Patatine fritte classiche. 🍷

Fiore di zucca €2,50

Fiore di zucca ripieno di fiordilatte e alicie di Cetara. 🍷

Olive Ascolane Classiche €5,00

Olive Ascolane Artigianali fatte a mano dalla gastronomia Albertini di Ascoli. 🌾🍷

Olive Ascolane Tartufo €6,00

Olive Ascolane Artigianali fatte a mano dalla gastronomia Albertini di Ascoli con tartufo nero. 🌾🍷

Pacchero ripieno di carbonara 2pz €3,50

Naccherò ripieno di carbonara ricoperto di pane panko.

Allergeni: latte e derivati, cereali

Richiedi il fritto del giorno



Supplizio

SUPPLIZIO nasce da un'idea di Arcangelo Dandini.

In questa selezione speciale troverai i famosi supplì e fritti di uno degli chef più rinomati d'Italia in esclusiva per noi.

Classico €3,00

Carne, pomodoro, mozzarella, parmigiano. 🌾🍷🍷

Amatriciana €3,00

Pomodoro, pecorino, guanciale e mozzarella. 🌾🍷🍷



Costo del servizio €2,00



Proponiamo una pasta artigianale, preparata con farine e uova di qualità esclusivamente fatta a mano con ripieni resi speciali da un tocco moderno.

Primi

Tonnarelli alla carbonara €11,00

Tonnarelli all'uovo mantecati con uova ciociare, guanciale pepato croccante e pecorino romano stagionato 20 mesi.



Casereccia broccoli e salsiccia €11,00

Casareccia acqua e farina di semola di grano duro, broccolo ripassato, salsiccia, pecorino, pomodorino confit, finocchietto.



Tonnarelli cacio e pepe €11,00

Tonnarelli all'uovo, pecorino romano stagionato 20 mesi e pepe nero tostato.



Casereccia all'amatriciana €11,00

Casareccia acqua e semola di grano duro, sugo all'amatriciana, guanciale affumicato e pecorino romano stagionato 20 mesi.



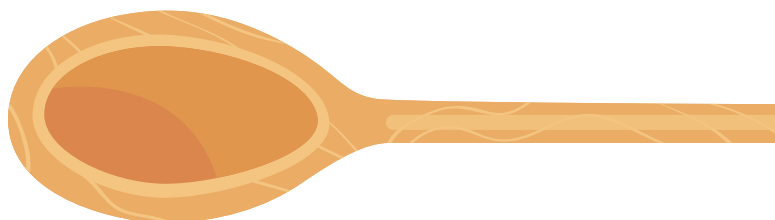
Tonnarelli alla gricia €11,00

Tonnarelli all'uovo, pecorino romano stagionato 20 mesi e pepe nero tostato, guanciale.



Bottoncini ricotta e spinaci €12,00

Bottoncini fatti in casa con pasta all'uovo, serviti burro e salvia o pomodoro e parmigiano



Secondi

Tagliata di pollo €15,00

Tagliata suprema di pollo ruspante cotta a bassa temperatura. Può risultare un po' rosata dato il tipo di cottura.

Filetto di manzo danese 200gr €24,00

accompagnato dalle nostre salse. 🍷 🍷 🍷 🍷

Tagliata di Controfiletto €20,00

accompagnato dalle nostre salse. 🍷 🍷 🍷 🍷

Filetto di manzo danese al lardo

200gr €25,00

Filetto di manzo con lardo di Patanegra e sesamo nero tostato, accompagnato dalla nostra salsa bbq e cipolla rossa. 🍷 🍷 🍷 🍷

Saltimbocca alla romana €12,00

Fettine scelte di vitella, salvia, prosciutto crudo, infarinate, cotte nel burro e sfumate nel vino bianco.



Contorni

Patate al forno €5,00

Patate fondenti al forno aromatizzate alle erbe.

Cicoria ripassata in padella €5,00

ripassata aglio, olio e peperoncino. 🍷

Broccoletti ripassati €5,00

Contorno di stagione €5,00

Insalata verde €5,00

Verdure grigliate €5,00

Hamburger

I nostri hamburger sono serviti con patatine fritte.

Sotto Casa Burger €14,00

Hamburger, cipolla caramellata, cheddar, guanciale croccante, senape. 🌾 🍷 🥚 🍌

Classico €13,00

Hamburger, pomodoro, insalata, cheddar. 🍷 🍌 🥚

Pollo fritto Burger €14,00

Petto di pollo panato al pane panko, crema di patate al forno, pomodorino confit, rucola fresca, maionese al limone. 🌾 🍷 🥚 🍌

Pulled U.S.A €14,00

Pulled Pork , doppio Cheddar , cipolla caramellata, cetriolini, salsa sotto casa 🌾 🍷 🍌

Genovese €14,00

Hamburger , scamorza grigliata , pomodoro, pesto genovese di nostra produzione 🌾 🍷 🥚 🍌

Il Romano km0 €14,00

Hamburger, tomino caseificio de julis, cipolla agrodolce e guanciale croccante. 🌾 🍷

Polpo Burger €14,00

Polo alla piastra, crema di patate, guanciale croccante, prezzemolo, Allergeni pesce 🍷 🍌

Chicken Burger €14,00

Cotoletta di pollo, insalata , pomodoro , mayo limone, 🍷 🌾 🥚

Coraggioso €14,00

Hamburger, melanzane grigliate, mayo rosmarino, provola affumicata, pomodorini confit, 🍌 🌾 🍷 🥚



Menù bimbi

I formati di pasta per i nostri piccoli ospiti sono
mezze penne rigate

Pasta al pomodoro · €7,00 🌾 🌿

Pasta olio e parmigiano · €7,00 🌾 🌿 🍷

Pasta al ragù · €8,00 🌾 🌿

Hamburger al piatto · €10,00 🌾 🍷
servito con patatine fritte

Cotoletta · €10,00 🌾 🍷
servito con patatine fritte



Pizze

Bianche

Quattro formaggi €9,00

Fiordilatte Agropontino, Tomino Caseificio De Julis, Scamorza Affumicata, Crema di gorgonzola, zest di lime. 🌾 🍷

Boscaiola €8,00

Fior di latte, salsiccia, funghi, prezzemolo, olio EVO. 🌾 🍷

Gricia €8,00

Fior di latte, guanciale di maialino nero, pecorino. 🌾 🍷

Pistacchiosa €11,00

Base bianca, burrata centrale, granella di pistacchio, mortadella. 🌾 🍷 🍷

Patate e würstel €8,00

Mozzarella, patatine fritte, würstel. 🌾 🍷 🍷 🍷

Vegana €8,00

Crema di ceci, funghi porcini, patate al forno, prezzemolo. 🌾

Norcina €9,00

Broccoletti, mozzarella dell'Agro Pontino, pomodorini confit, provola affumicata, salsiccia. 🌾 🍷

Crostino €7,00

Mozzarella, prosciutto cotto. 🌾 🍷

Alla Romana €9,00

Fiordilatte dell'Agro Pontino, carciofo, guanciale, pecorino, mentuccia. 🌾 🍷

Broccoletti e Salsiccia €9,00

Fiordilatte dell'Agro Pontino, broccoletti, salsiccia, ricotta di Pecora, pepe. 🌾 🍷

Focaccia €4,00

Sale, olio EVO. 🍷 🌾

Ingorda €10,00

Guanciale croccante, fior di latte dell'Agro Pontino in cottura, provola affumicata, foglie di spinacino, pecorino, pepe nero, scorza di limone. 🌾 🍷

Gustosa €8,00

Crema di patate e porro, salsiccia, mentuccia, provola, prezzemolo. 🌾

Ortolana €10,00

Mozzarella dell'Agro Pontino, zucchine, pomodorini scottati in forno, broccoletti, funghi champignon.

Rucola Bresaola Parmigiano €8,00

Base focaccia con rucola bresaola e parmigiano 🌾 🍷

Focaccia Caprese €8,00

Base focaccia pomodori bufala sale pepe e basilico



Salmone controcorrente €10,00

Base Focaccia,, rucola, salmone affumicato, stracciata di bufala in uscita pepe rosa, allergeni, pesce 🍷 🍷

Patate e Salsiccia €9,00

Mozzarella , Patate di Avezzano al forno , salsiccia 🌾 🍷

Ogni aggiunta di ingrediente + €2,00
Tutte le nostre pizze contengono glutine

Costo del servizio €2,00

Pizze

Richiedi la pizza del giorno

€12,00

Rosse

Margherita €7,00

Pomodoro, fior di latte dell'Agro Pontino, basilico, olio EVO. 🌿 🍷

Marinara sbagliata €7,00

Doppio pomodoro, olive nere di Gaeta, pomodorino confit, origano, basilico, olio all'aglio. 🌿

Bufalina €9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP (in cottura), basilico, olio EVO. 🌿 🍷

Indiavolata €9,00

Pomodoro, gel di jalapeño, olio evo, bufala dell'Agro Pontino a crudo, n'duja calabrese, basilico. 🌿 🍷

Capricciosa €10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, foglie di carciofo, uovo alla bismarck, prosciutto crudo, pepe, sale, prezzemolo. 🌿 🍷 🍳

Amatriciana €9,00

Doppio pomodoro, guanciale in cottura, pepe nero, pecorino romano. 🌿 🍷

Funghi €8,00

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, olio all'aglio, prezzemolo. 🌿 🍷

Calabra €8,50

Base Rossa nduja, cipolla di Tropea, basilico fresco 🌿 🍷

Tonno e cipolla €8,00

Base rossa, Tonno, fiordilatte, cipolla di Tropea, prezzemolo in uscita 🌿 🍷 🐟

Napoli €8,00

Pomodoro, fior di latte dell'Agro pontino, basilico, olio EVO, alici di Cetara. 🌿 🍷

Bufala più €10,00

Pomodoro, prosciutto crudo, pomodoro confit, bufala a crudo. 🌿 🍷

Diavola Salame Piccante €9,00

Pomodoro, spianata piccante Salumificio Villani, basilico, fiordilatte Caseificio Gioia, Olio Evo. 🌿 🍷 🌶️

Bufala più €9,00

Pomodoro, melanzane fritte, Olio Evo, fiordilatte dell'Agro Pontino, basilico. 🌿 🍷

Cosacca €6,50

Pomodoro, pecorino, basilico, olio evo.

Frescolana €9,00

Salsa datterino giallo, zucchine, pomodorini scottati in forno, stracciatella. 🍷 🌿

Parmigiana €9,00

Pomodoro, melanzane fritte, olio evo, fiordilatte agropontino, basilico, parmigiano in uscita 🍷

Ogni aggiunta di ingrediente + €2,00

Tutte le nostre pizze contengono glutine

Costo del servizio €2,00

Dolci

Brownie €7,00

Brownie cioccolato, lamponi e crema chantilly. 🌾🍓🍰🍷

Tiramisù €5,00 🌾🍓🍰

Montanarine con nutella (2 pz.) €6,00

🌾🍓🍰🍷🍪

Cheesecake del giorno €7,00 🌾🍓🍰🍷

Gelato a scelta €6,00

Fragola/ Fiordilatte/ Cioccolato. 🍰

Tortino al cioccolato €8,00

Tortino al cuore di cioccolato accompagnato da gelato alla nocciola. 🌾🍓🍰🍷

Bavarese Nocciola e Caramello €7,00

Bavarese di nocciola, caramello salato e crumble 🌾🍓🍰🍷

Sorbetto al Limone €4,50



Costo del servizio €2,00



Caffè, amari e distillati

Caffè espresso €1,50

Caffè decaffeinato €1,50

Amaro del Capo €4,00

Jagermeister €4,00

Amaro Averna €4,00

Unicum €4,00

Limoncello €3,00

Grappa barricata €5,00

Grappa €4,00

Talisker €6,00

Mirto F. Il Vena €4,00

Genziana €4,00

Vini

Rossi

Spinelli Tratturo
Montepulciano d'Abruzzo DOC €14,00

A Mano Primitivo Imprint €18,00

Umani Ronchi Verdicchio
Casal di Serra €19,00

Buccia Nera Chianti Superiore
Sasso Cupo DOGC €17,00

Audarya Monica di Sardegna €17,00

Cerreto Piano
Morellino di Scansano €18,00

Von Blumen Alto Adige Lagrein €25,00

Audarya Cannonau €24,00

Bianchi

Spinelli Tratturo Pecorino
Terre di Chieti €14,00

Roeno Kies Gewurztraminer
Trentino €21,00

Umani Ronchi Verdicchio
Casal di Serra €19,00

Roeno Chardonnay
Valdadige Le Fratte €18,00

Gaffino Bianco
Lazio Foietta IGT €18,00
Vigna del Lauro collio Ribolla Gialla €19,00

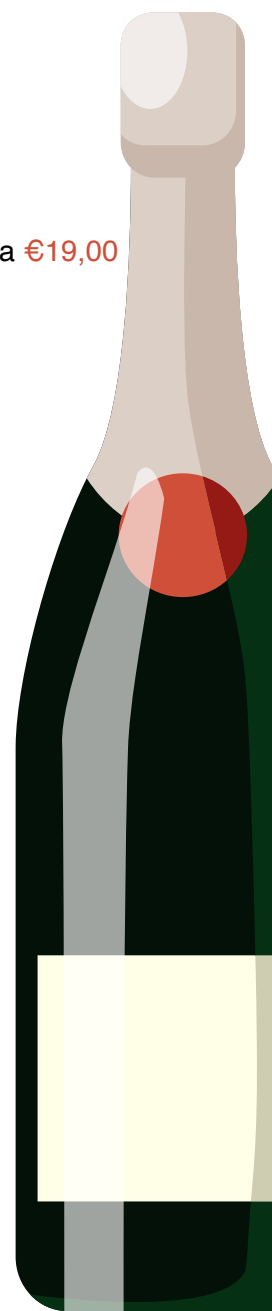
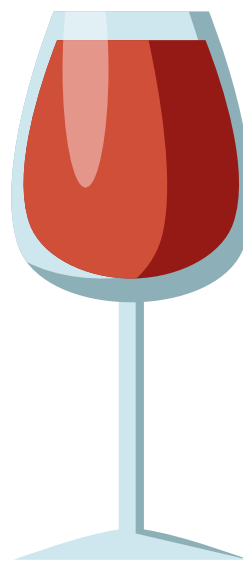
Vermentino di Sardegna
€18,00

Bollicine

Bianchi

Follador Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Extra Dry €20,00

Soligo Cuvee Millesimato €15,00



Bevande

Acqua alla spina 0,75 lt €2,00

Frizzante/ Naturale

Coca-Cola 33cl in vetro €3,00

Coca-Cola Zero 33cl in vetro €3,00

Fanta 33cl in vetro €3,00

Birre

Alla spina

Heineken extra cold 25 CL €3,50 | 50 CL €6,00

Messina Cristalli di sale 40 CL €6,00

Moretti Ipa 20 LT 40 CL €6,00

In bottiglia

Fischer 65cl €6,00

Erdinger Hefe Weizen 50cl €5,00

Birra Moretti La Rossa 33cl €4,50















Ichnusa non filtrata 33cl €3,50

Birra Moretti Gran Cru 75cl €9,50



Qui di seguito vi riportiamo la legenda di tutti gli allergeni, si prega comunque di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Legenda allergeni

-  **Cereali**
Contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
-  **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
-  **Uova e prodotti a base di uova**
-  **Pesce e prodotti a base di pesce**
-  **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
-  **Soia e prodotti a base di soia**
-  **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
-  **Frutta a guscio**
Come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
-  **Sedano e prodotti a base di sedano**
-  **Senape e prodotti a base di senape**
-  **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
-  **Anidride solforosa a solfiti**
in concentrazioni superiori a 10 Mg/Kg o 10 Mg/ Lt in termini di anidride solforosa totale.
-  **Lupini e prodotti a base di lupini**
-  **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

