

ARMANDO AL PANTHEON

dal 1961

ASPORTO - TAKE AWAY

IT "Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi"

EN "Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our Staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

DE "Lieber Besucher/Kunden, ween Sie Allergien und oder Unvertraglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

FR "Cher Client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hesitez pas a nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prets à vous conseiller de la meilleure facon"

1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)- *Cereals Containing gluten*
2 Crostacei e prodotti derivati -*Crustaceans*
3 Uova e prodotti derivati – *Eggs*
4 Pesce e prodotti derivati – *Fish*
5 Arachidi e prodotti derivati – *Peantus*
6 Soia e prodotti derivati – *Soyabeans*
7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) – *Milk*
8 Frutta a guscio cioè Mandorle, Nocciole, noci comuni, noci acagiu', noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati – *Nunts*
9 Sedano e prodotti derivati – *Celery*
10 Senape e prodotti derivati – *Mustard*
11 Semi di sesamo e prodotti derivati – *Sesame*
12 Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come SO2 – *Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10 mg/kg 10 mg/litre*
13 Lupino e prodotti a base di lupino – *Lupin*
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi – *Molluscs*
15 Funghi, Tartufi – *Mushrooms and truffe*
16 Legumi (Fagioli, Ceci, Fave, Piselli) – *Legumes (Beans, Chickpeas, Broad Beans, Peas)*
17 Cipolla, aglio – *(Onion, Garlic)*
18 Peperoncino, Pepe e derivati *(chili, pepper and derivatives)*

Armando al Pantheon

ANTIPASTI
STARTERS

Mozzarella di bufala (125gr) **e Carciofo alla romana** **10**,00 €
(Fresh buffalo mozzarella - 125 gr - and 1 roman artichoke) 7, 17

Bottoncino di pane con Coratella d'abbacchio e cicoria ripassata **8**,00 €
(Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory) 1, 17, 18

Filetto di aringa con fagioli, cipolla rossa, olio e aceto balsamico **8**,00 €
(Herring served with beans, red onion, oil and balsamic vinegar) 4, 16, 17

Tortino di alici fresche fritte, pomodoro, aglio e prezzemolo **8**,00 €
('Pie' of fresh anchovies fried and cooked with tomatoe, garlic and parsley) 1, 3, 4, 17

I KIT PASTA

- **KIT "regaje" di pollo (interiora),** pomodoro e parmigiano 1, 3, 7, 9, 17, 18 **9**,00 €
  - Spaghetti del pastificio Mancini – da cuocere
  - Sugo con pomodoro e "regaje" di pollo
  - Parmigiano grattugiato

- **KIT Pajata** 1, 7, 17, 18 **9**,00 €
  - Rigatoni del pastificio Mancini – da cuocere
  - Sugo con la pajata
  - Parmigiano grattugiato

- **KIT Amatriciana** 1, 7, 18 **9**,00 €
  - Rigatoni del pastificio Mancini – da cuocere
  - Sugo all'amatriciana con pomodoro e guanciale di Montefiascone
  - Pecorino romano coccia nera grattugiato
  - Pepe nero tostato e pestato al mortaio

Armando al Pantheon

PRIMI PIATTI COTTI

Fettuccine con le "regaje" di pollo (interiora), pomodoro e parmigiano **10**,00 €
(Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomatoe sauce and parmesan cheese) 1, 3, 7, 9, 17, 18

Rigatoni con la Pajata, pomodoro e parmigiano **10**,00 €
(Short pasta with intestine of young veal, tomatoe sauce and parmesan cheese) 1, 7, 17, 18

Rigatoni all'Amatriciana **10**,00 €
(Short pasta with tomatoe sauce, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper) 1, 7, 18

Spaghetti alla Gricia **10**,00 €
(Spaghetti with pecorino romano cheese, pork cheeks and black pepper) 1, 7, 18

Spaghetti alla Carbonara **10**,00 €
(Spaghetti with egg, pecorino romano cheese, pork cheeks and black pepper) 1, 3, 7, 18

Spaghetti Cacio e Pepe **10**,00 €
(Spaghetti with pecorino romano cheese and black pepper) 1, 7, 18

Armando al Pantheon

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES...

Anatra alle prugne, cumino e semi di sesamo – *ricetta di Apicio* **15**,00 €
('Apicio recipe' - Duck stew with prunes, cumin and sesame seeds) 1, 11, 17

Abbacchio a scottadito, condito con sale e pepe **14**,00 €
(Grilled lamb chops with salt and black pepper) 18

Vitello tonnato - salsa fatta in casa con tonno, uova, acciughe e capperi **13**,00 €
(Slices of veal and home made sauce of tuna, eggs, anchovies and capers) 3, 4, 9, 17

Saltimbocca alla romana **12**,00 €
(Veal with ham and sage, cooked with white wine) 1, 7

Trippa alla romana, con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta **12**,00 €
(Tripe in roman style with tomatoe, pecorino cheese, black pepper and mint) 1, 7, 17, 18

CONTORNI
AND SIDE DISHES

Carciofo alla romana **5**,00 €
(Roman artichoke) 17

Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino / agro **4**,00 €
(Chicory sauted with garlic, oil and chili pepper) 17, 18

Insalata mista **4**,00 €
(Mixed salad) 9

Patate al forno **4**,00 €
(Roast potatoes)

IL DOLCE DELLA CASA

La "Torta Antica Roma" con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e semi di sesamo **6**,00 €
(Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds) 1, 3, 7, 11