

RISTORANTE ALLA RAMPA DAL 1973

Il Ristorante alla Rampa è sito a due passi da Piazza di Spagna nel centro dell'Antica Roma di cui il ristorante ne esalta al massimo i valori trasmessi dalla tradizione con un passato che ispira le decorazioni delle sale interne. Il locale è composto da tre zone: due interne al chiuso e una esterna all'aperto. Ognuna delle zone interne possiede un'architettura irripetibile ed offre emozioni indimenticabili. Mangiare nei tavoli all'esterno è sempre un piacere sia nei periodi più caldi estivi che in quelli invernali con gli spazi riscaldati dalle nostre lampade a calore da esterni.

Ristorante alla Rampa is located a stone's throw from Piazza di Spagna in the center of Ancient Rome, of which the

restaurant maximizes the values transmitted by tradition with a past that inspires the decorations

The restaurant is made up of three areas: two indoors and one outdoors. Each of the indoor architecture and offers unforgettable emotion. Eating at the tables outside is always a pleasure and winter periods with the spaces heated by our outdoor heat lamps.

interior rooms.

PIAZZA MIGNANELLI 18, 00187 ROMA

info@allarampa.com - TEL +39 066782621 - www.allarampa.com

aperto tutti i giorni dalle 12:00 alle 23:00- open every day from 12:00 to 23:00

LO CHEF CONSIGLIA: SPECIALITA' CON CARCIOFI

CARCIOFI ALLA ROMANA

Artichokes Roman style

CARCIOFI ALLA GIUDIA

Artichokes Giudia style

LO CHEF CONSIGLIA

Le specialità con Carciofi

FETTUCCINE AI CARCIOFI

Homemade fettuccine with artichokes

RISOTTO AI CARCIOFI

Artichokes risotto

CARPACCIO DI CARCIOFI CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Artichoke carpaccio with rocket and flakes of Parmesan

CARCIOFI FRITTI

Fried artichokes

STRACCETTI DI VITELLA AI CARCIOFI

Veal strips with artichokes

TAGLIATA DI POLLO AI CARCIOFI

Sliced Chicken with Artichokes

SPALLETTA D'ABBACCHIO AI CARCIOFI

Shoulder of Abbacchio Artichokes

SPIGOLA AL FORNO CON PATATE E CARCIOFI

Baked sea bass with potatoes and artichokes

LO CHEF CONSIGLIA: TARTARE DI TONNO FRESCO

Fresh tuna tartare

CATALAN DI POLIPO

POLPO ROSTICCIATO CON CICORIA, PATATE E SALSA MARINARA

Roasted octopus with Chicory, Potatoes e Tomato sauce

SOUTE' DI COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA

Soute' of Mussela and Clams

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON FIORI DI ZUCCA E BOTTARGA

Spaghetti with clams, zucchini flowers and bottarga

RIGATONI CON CODA ALLA VACCINARA

Rigatoni with oxtail stewe in tomato sauce

SPAGHETTI CON POLPETTE

Spaghetti with Meatballs

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Gnocchi with four cheeses

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO

Ravioli with ricotta and Spinach with tomatoes sauce

FETTUCCINE AL PESTO

Fettuccine with Pesto sauce

LASAGNA ALL'EMILIANA

Lasagna with beef ragout and tomato sauce

LINGUINE CON SCAMPI E ZUCCHINE

Linguine pasta with Scampi and zucchini

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Risotto with Scampi cream

OSSOBUCO ALLA ROMANA

Veal shank with tomato sauce, Beans and pure

TRIPPA ALLA ROMANA

Roman tripe with tomato sauce and mint

CODA ALLA VACCINARA

Oxtail Stew

SPIGOLA AL FORNO CON PATATE, ZUCCHINE E POMODORO PACHINO

Oven-baked Sea Bass with potatoes, zucchini and cherry tomatoes

LO CHEF CONSIGLIA: ANTIPASTI DI MARE

STARTERS, Смешанный жареный с имперским

FRITTO MISTO ALL'IMPERIALE: scampi*, calamari*, mazzancolle*, zucchini

Mixed Fried Fish plate: scami, squids, shrimps, zucchini

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA

Orange Marinate Salmon Carpaccio

INSALATA AI FRUTTI DI MARE*

Seafood Salad

ANTIPASTI DI TERRA

STARTERS, ЗАКУСКИ

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Tomato and Basil bruschetta

Брускетта с помидорами и базиликом

BRUSCHETTA CON BURRATA, 'NDUJA E ALICI

Spicy, spreadable pork sausage, Burrata and Anchoves Bruschetta

Брускетта с бурратои, нуджеи и анчоусами

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA

Mozzarella stuffed courgette flowers

Жареные цуккини с начинкой из сыра моцарелла

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA E FRITTELLE DI PECORINO

Mozzarella stuffed courgette flowers and fried pecorino cheese

Жареные цуккини с пекориновыми оладьями

INSALATA CAPRESE

Tomatoes, Mozzarella, Basil

Помидор, сыр моцарелла и базилик

VITELLO TONNATO

Sliced veal with a creamy, mayonnaise-like sauce, flavored with tuna

Традиционная телятина с соусом из тунца

INSALATONE

SALADS, САЛАТЫ

CAESAR SALAD: lattuga, pollo, scaglie di parmigiano, salsa caesar

Цезарь (салат, курица, пармезан и саса)

NIZZARDA: insalata mista, pomodoro pachino, mais, tonno, olive, bufala

mixed salad, cherry tomatoes, corn, tuna, olives, buffalo mozzarella

смешанный салат, помидоры черри, кукуруза, тунец, оливки и моцарелла из буйволиного молока

ANTIPASTI DI TERRA

BURRATA CON RUCOLA E PACHINO

Burrata cheese garnished with rocket and tomatoes

ANTIPASTI DI TERRA

STARTERS, ЗАКУСКИ

PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI "BOSCHI FRATELLI"

Parm Ham

PROSCIUTO DI PARMA E MELONE

Parma Ham and Melon

Пармская ветчина и дыня

PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA

Parma Ham and Burrata Cheese

Пармская ветчина с бурратами

CARPACCIO DI MANZO CON RUGHETTA E PARMIGIANO

Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan Cheese

Карпаччо из говядины с руколой и пармезаном

PROVOLA AFFUMICATA CON RUGHETTA, PACHINO E BALSAMICO

PRIMI PIATTI

RIGATONI/BUCATINI ALL'AMATRICIANA

rigatoni or spaghetti with amatriciana sauce/игатони или букатини аматрициана

FIRST COURSES, ПЕРВЫЕ БЛЮДА

RIGATONI/BUCATINI ALLA GRICIA

rigatoni or bucatini with gricia sauce

RIGATONI/SPAGHETTI ALLA CARBONARA

rigatoni or spaghetti with carbonara sauce

TONNARELLI CACIO E PEPE

tonnarelli pasta with pecorino cheese sauce and black pepper

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

spaghetti with tomato sauce and basil

RISOTTO ALLA PESCATORA*

seafood risotto

TAGLIOLINI ALL'ASTICE*

homemade pasta with lobster

SPAGHETTI/FETTUCCHINE ALLA BOLOGNESE

spaghetti or fettuccine with Bolognese sauce

PAGLIA E FIENO CON FUNGHI, PANNA E PROSCIUTTO

"Straw and hay": green and yellow spaghetti with mushrooms, cream and ham

TACCONELLE ALLA ROMANA CON ABBACCHIO E PECORINO

Tacconelle pasta Roman style with lamb and pecorino cheese

ZUPPA DI VERDURE

Vegetable soup

RISOTTO PROVOLA E PROSECCO

provola cheese and prosecco risotto

STROZZAPRETI ALL'IMPERIALE: scampi*, cozze, vongole, calamari*

homemade pasta with scampi, mussels, clams, calamari

TAGLIOLINI AL SALMONE

tagliolini with salmon

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES, ПЕРВЫЕ БЛЮДА

TAGLIOLINI MARE E MONTI: vongole, calamari*, cozze e funghi

tagliolini with clams, squids, mussels, champignons

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

spaghetti with clams

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

gnocchi with tomato, mozzarella, basil

TORTELLINI ALLA PANNA

tortellini with cream sauce

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES/ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

FILETTO DI MANZO «ALLA RAMPA » : filetto in camicia di speck con salsa al cognac

tenderloin " Alla Rampa " style: beef fillet wrapped with speck and roasted in cognac sauce

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

beef fillet with green pepper sauce

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

eggplant parmigia Баклажаны запеченные с твердым сыром Пармезан

SCALOPPINA DI VITELLA ALLA SORRENTINA

veal escalops with mozzarella cheese and tomato sauce / Эскалоп из телятины в соусе Сорентина

SCALOPPINA DI VITELLA AI FUNGHI

veal escalops with mushrooms / Эскалоп из телятины с грибами

SCALOPPINA DI VITELLA AL LIMONE

veal escalops with lemon / Эскалоп из телятины с лимоном

SCALOPPINA DI VITELLA AL VINO BIANCO

veal escalops with white wine / Эскалоп из телятины в белом вине

STRACCETTI DI VITELLA AL GORGONZOLA

veal strips with gorgonzola sauce/ Тонко нарезанное филе телятины с сыром Горгонзола

STRACCETTI DI MANZO CON RUGHETTA E PACHINO

beef strips with rocket salad and cherry tomatoes / Полоски телятины с рукколой и помидорами черри

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

veal escalops with ham and sage

ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE ARROSTO

roasted lamb with roasted potatoes / Запеченная баранина с жареным картофелем

MAIALINO AL FORNO CON PATATE ARROSTO

roasted suckling pig with potatoes /

PETTO DI POLLO ALLA PARMIGIANA

chicken breast with parmesan sauce

PETTO DI POLLO " PRIMAVERA ": piselli*, prosciutto, provola affumicata

chicken breast with peas, ham and smoked cheese (provola cheese)

SECONDI ALLA GRIGLIA

MAIN COURSES/ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

FIORENTINA DI BUE

t-bone steak/Говядина по-флорентийски

FILETTO DI BUE

beef fillet / Стеик на гриле

BISTECCA DI MANZO

grilled steak / Стеик из говядины

TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO

sliced beef with balsamico sauce/Нарезанная говядина с бальзамическим уксусом

100 grammi

100 grams

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

sliced beef with rosemary/Нарезанная говядина с розмарином

LOMBATA DI VITELLA

veal sirloin steak/Филе телятины на косточке

ABBACCHIO SCOTTADITO

grilled lamb chops/Жареные ребрышки из баранины с жареным картофелем

PETTO DI POLLO

grilled chicken breast / Куриная грудка на гриле

PESCE

ASTICE* ALLA GRIGLIA

grilled lobster/жареный лестер

SCAMPI* ALLA GRIGLIA

grilled scampi/жареные креветки

ROMBO AL FORNO CON PATATE

baked turbot with potatoes

SPIGOLA ALLA GRIGLIA

grilled seabass

SPIEDINO DI MAZZANCOLLE* ALLA GRIGLIA

grilled shrimps skewer/ шашлык из креветок на гриле

ROMBO ALLA GRIGLIA

grilled turbot/палтус на гриле

CALAMARI ALLA GRIGLIA

grilled squids

PESCE

FISH / РЫБЫ

TRANCIO DI TONNO ALLA SICILIANA

sicilian-style tuna steak with capers and cherry tomatoes / стейк из тунца с каперсами и помидорами черри

TRANCIO DI TONNO ALL'ACETO BALSAMICO

tuna steak with balsamico sauce

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

grilled salmon steak / стейк из лосося на гриле

TRANCIO DI SALMONE AL PEPE ROSA

salmon steak in pink pepper sauce / стейк из лосося в соусе из розового перца

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

sole meunière

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA

grilled sole

FRITTURE

FRITTO DI CALAMARI*

fried squids/ жареный кальмар

FRITTO "ALLA RAMPA ": frittura di verdure di stagione

fried

seasonal

vegetables /

жареные

сезонные

овощи

FRITTURE

FRIED DISHES / жареная еда

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA

Mozzarella stuffed courgette flowers / Жареные цуккини с начинкой из сыра моцарелла

FRITTO DI ZUCCHINE

fried zucchini/жареные кабачки

FRITTO DI ALICI

fried anchovies / жареный анчоус

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA E FRITTELLE DI PECORINO

Mozzarella stuffed courgette flowers and fried pecorino cheese / Жарень цуккини с пекориновыми оладьями

COTOLETTE

COTOLETTE

CUTLETS / котлеты

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

milanese style, fried, veal cutlet

COTOLETTA DI VITELLO ALLA BOLOGNESE

bolognese style veal cutlet

18,50 €

COTOLETTA DI VITELLO AL PARMIGIANO

veal cutlet with parmesan cheese / котлета из телятины с пармезаном

CONTORNI

CICORIA SALTATA IN PADELLA

Stir-fried chicory with garlic and chilli/цикорий с чесноком и перцем чи

CICORIA ALL'AGRO

boiled chicory/вареный цикорий

SPINACI SALTATI IN PADELLA

stir-fried spinach / жареный шпинат

SPINACI ALL'AGRO

boiled spinach/отварной шпинат

VERDURE ALLA GRIGLIA

grilled vegetables / овощи на гриле

INSALATA MISTA

mixed salad/перемешанный салат

INSALATA DI POMODORI

tomato salad/салат из помидоров

PATATE FRITTE

french fries/жареный картофель

PATATE ARROSTO

roast potatoes/жареная картошка

CONTORNI

SIDES/ГАРНИР

FORMAGGI

GROVIERA

gruyere/грюнгер

PECORINO ROMANO

roman pecorino cheese/римский сыр пекорино

OVOLINE DI BUFALA

buffalo mozzarella " eggs " /моцарелла буйвола <<яица>>

PARMIGIANO

parmesan cheese/пармиджано

FIOR DI LATTE

mozzarella

FORMAGGI

CHEESE/СЫР

GORGONZOLA

FORMAGGI MISTI

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

HOMEMADE DESSERTS / ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

TIRAMISU TRADIZIONALE « ALLA RAMPA» DAL 1973

traditional recipe since 73

BRICCIOLATA ALLA PANNA CON ZABAIONE E CIOCCOLATO creamed sbriolata with zabaione and chocolate

PROFITEROLES CON PANNA E CIOCCOLATO CALDO profiteroles with cream and hot chocolate

SEMIFREDDO AVVOLTO DA CIOCCOLATO CALDO halfcold dessert with hot chocolate

CREME CARAMEL CON PANNA

creme caramel with cream

PANNA COTTA CON SALSA ALL'ARANCIA « ALLA RAMPA >> panna cotta topped with our special orange-sauce

PANNA COTTA CON CIOCCOLATO

panna cotta with hot chocolate

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON PANNA

chocolatemousse with cream

PERA ALLA " BELLA ELENA "

belle helene pear

MELA FRITTA DOLCE

fried apple with sugar

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

wild berries tart

MERINGA CON PANNA E CIOCCOLATO CALDO

meringue with cream and hot chocolate

SORBETTO ALLA FRAGOLA

strawberry sorbet

SORBETTO AL LIMONE CON TEQUILA

lemonsorbet with tequila

GELATI

GELATI

ICE CREAM / МОРОЖЕНОЕ

GELATO ALLA CREMA CON SALSA ALL'ARANCIA

ice cream with our special orange-sauce

GELATO MISTO: CREMA, CIOCCOLATO, CAFFÉ mixed ice cream: cream, chocolate and coffee flavor

MELONE

melon / дыня

ANANAS

pineapple /ананас

FRUTTA

FRUIT - ФРУТТА

ANANAS <<< ALLA RAMPA»: amarena, mandorle panna

pineapple " alla rampa " style with black cherry, almonds and cream

FRAGOLINE DI BOSCO

wild strawberries

FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO

strawberries or wildberries

FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO CON GELATO

strawberries or wildberries with ice cream

MACEDONIA

fruit salad

MACEDONIA CON GELATO

fruit salad with ice cream

FRUTTA DI STAGIONE AL PEZZO (mela, pera, banana,...)

fresh season's fruit (apple, pear, banana...)

PRUGNE COTTE cooked plums