

BAR DELLA PACE



BAR DELLA PACE

ROMA

OSTERIA

BAR DELLA PACE

ANTIPASTI - APPETIZERS

Bruschetta al pomodoro con basilico e olio. (A) <i>Tomato Bruschetta with Basil and Olive Oil.</i>	6
Fiori di zucca. (AG) Ripieni di ricotta al forno con salsa al pomodoro confit e basilico. <i>Oven-baked zucchini flowers stuffed with ricotta, served with a confit tomato sauce and fresh basil.</i>	12
Composizione di formaggi locali. (GH) <i>Top selection of national cheeses.</i>	19
Tagliere di salumi misti. <i>Mix selection of cured meats.</i>	19
Polpette di bollito con salsa picchiapò. (AGI) Polpette di carne bollita, servite con una ricca salsa picchiapò a base di pomodoro e cipolla. <i>Meatballs made from boiled beef, served with a rich tomato and onion sauce (picchiapò).</i>	16
Crostone salato con baccalà mantecato e olive taggiasche. (ADG) <i>Toasted bread with creamy whipped cod and taggiasca olives.</i>	13
Tartare di manzo. (AGN) Con capperi, scalogno, limone, insalatina fresca, salsa al parmigiano e pane carasau. <i>Beef tartare seasoned with capers, shallots, and a hint of lemon, served with fresh salad, Parmigiano cheese sauce, and crispy carasau bread.</i>	21
Burrata di Amaseno con pomodoro e basilico. (G) <i>Burrata from Amaseno served with fresh tomatoes and fragrant basil.</i>	13
Tartare di tonno. (D) Con cremoso di avocado e spaghetti di riso fritti. <i>Fresh tuna tartare served with creamy avocado and crispy fried rice noodles.</i>	21
Prosciutto di Parma 30 mesi. <i>Parma Ham Aged 30 Months.</i>	21
Mozzarella di bufala (G) <i>Buffalo Mozzarella.</i>	13
Melanzane alla Sorrentina. (specialità romana) (AGH) Melanzane alla griglia ripiene di pesto, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico cotte in salsa di pomodoro. <i>Grilled eggplant slices stuffed with basil pesto and buffalo mozzarella cheese, parmigiano cheese, and basil cooked in tomato sauce (Roman speciality).</i>	13
Fritto misto. (AG) Verdure miste fritte in pastella croccante con salsa di peperoni <i>Assorted vegetables fried in a crispy batter, served with a bell pepper sauce.</i>	15
Sauté di vongole e datterino rosso. (D) <i>Sautéed Clams, with garlic, red datterino, olive oil, and parsley.</i>	22

BAR DELLA PACE

Salmone marinato. (GD)	20
Salmone marinato a secco con erbe aromatiche, lime, pepe rosa; servito con salsa della Pace (yogurt Greco, limone, cetriolo, erbe aromatiche).	
<i>Dry marinated salmon with aromatic herbs, lime and pink pepper; served with house sauce (Greek yogurt, lemon, cucumber, aromatic herbs).</i>	
Scamorza affumicata di bufala con prosciutto di Parma. (G)	13
<i>Smoked buffalo scamorza cheese served with thin slices of Parma ham.</i>	
Porchetta fatta in casa al forno Josper servita al piatto. (N)	15
<i>Homemade porchetta cooked in the Josper oven, served in slices for an authentic flavor experience.</i>	

FOCACCE LA PACE LIEVITAZIONE 72 ORE FOCACCIA LA PACE, 72-HOUR FERMENTATION

Focaccia olio e rosmarino. (A)	7
<i>Focaccia with Olive Oil and Rosemary.</i>	
Focaccia e mortadella con pistacchio. (AGH)	14
<i>Focaccia with Mortadella and Pistachios.</i>	
Focaccia la Pace. (AG)	15
Con caciocavallo, prosciutto di Parma, mozzarella e carciofo alla Giudia.	
<i>With Caciocavallo, Parma Ham, Mozzarella and Fried Artichoke.</i>	
Focaccia Bramante (ADG)	15
Con pachino, mozzarella, cipolla rossa, burrata, olive taggiasche e alici.	
<i>With Cherry Tomatoes, Red Onion, Burrata, Taggiasca Olives, and Anchovies.</i>	
Camicia Specialità. (FAG)	15
Ripiena con pomodoro fresco, mozzarella, rughetta e prosciutto di Parma.	
<i>Specialty pinsa stuffed with seasoned fresh tomato, mozzarella, rocket salad and Parma Ham.</i>	
Focaccia Nerano. (AG)	15
Con zucchine, caciocavallo, basilico e mozzarella	
<i>Focaccia Nerano with Zucchini, Caciocavallo Cheese, Basil and Mozzarella.</i>	

ZUPPE - SOUP

Minestrone di verdure. (I)	14
Zuppa classica di verdure fresche, ricca e nutriente.	
<i>Summer soup with seasonal vegetables.</i>	
Pasta e fagioli. (AI)	14
Zuppa tradizionale di pasta e fagioli, cremosa e avvolgente.	
<i>Traditional pasta and bean soup, creamy and comforting.</i>	
Stracciatella romana (specialità romana). (CG)	12
Brodo di carne con uovo sbattuto e Parmigiano.	
<i>Clear broth with beaten egg and Parmigiano cheese, a simple and delicate dish (Roman speciality).</i>	

BAR DELLA PACE

Pane 50gr/ € 1 (A) – bread 50gr/ € 1

Burro € 1/persona- butter € 1/person

Olio Extravergine di oliva € 1/persona – extra virgin olive oil € 1/person

***Prodotto surgelato – alcuni prodotti ittici e non, difficilmente reperibili,
vengono conservati ad una temperatura di -18°C**

**Frozen food – products such as fish, not always available fresh,
have been stored at a temperature of -18°C*

(-) Le lettere indicano i prodotti allergeni – Consultare l'elenco l'ultima pagina del menù

(-) Letters indicate the products allergens – Consult the list at the last page of menu

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE - ROMAN TRADITIONAL PASTA DISHES

Carbonara. (ACG) 16

Spaghetti con crema di uova, guanciale croccante e pecorino romano.

Pasta with a creamy egg sauce, crispy guanciale, and Pecorino cheese.

Amatriciana. (AG) 16

Bucatini con salsa di pomodoro, guanciale e pecorino romano.

Bucatini pasta served with tomato sauce, guanciale, and Pecorino cheese.

Cacio e Pepe. (ACG) 16

Tonnarelli freschi mantecati con pecorino romano e pepe nero macinato al mulinello.

Fresh tonnarelli pasta with Pecorino cheese and black pepper.

Gricia con fiori di zucca (secondo stagione). (AG) 17

Mezzemaniche con guanciale, pecorino romano e fiori di zucca.

Pasta with guanciale, Pecorino cheese, and zucchini flowers. (seasonal). (AG)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti vongole veraci e lime (AP) 20

Spaghetti with clams and lime.

Spaghetti aglio olio 2.0. (A) 15

Spaghetti con aglio confit e aglio nero fermentato, arricchiti da un crumble di pane croccante alle erbe aromatiche.

Spaghetti with confit garlic, fermented black garlic, and a crunchy herb-flavored bread crumble.

Bottoni di pasta ripieni. (ACG) 18

Ripieno di faraona con cremoso al parmigiano e ristretto di fondo di faraona

Pasta filled with guinea fowl, served with a Parmigiano cheese cream and a reduction of guinea fowl jus.

Paccheri ai tre pomodori. (AG) 18

Paccheri con un mix di tre varietà di pomodori, completati da una cremosa stracciatella di bufala di Amaseno.

Paccheri with a blend of three types of tomatoes, topped with creamy buffalo stracciatella from Amaseno.

BAR DELLA PACE

Tonnarelli all'astice (1/ 2 astice). (ABCI)	30
<i>Fresh long handmade egg pasta with 1/ 2 lobster.</i>	
Risotto Acquerello con funghi cardoncelli e salsiccia di Norcia. (G)	18
<i>Acquerello risotto with cardoncelli mushrooms and Norcia sausage, a blend of rustic and intense flavors.</i>	
Gnocchetti al salmone fresco in salsa rosé. (ACDG)	18
Gnocchetti di patate serviti con salmone fresco in una salsa rosé con provola affumicata.	
<i>Potato gnocchetti served with fresh salmon in a delicate rosé sauce with smoked provola cheese.</i>	
Lasagna. (ACGH)	20
Strati di pasta fresca all'uovo, ragù di carne, besciamella cremosa e Parmigiano grattugiato.	
<i>Layers of fresh egg pasta, meat ragù, creamy béchamel, and grated Parmigiano cheese.</i>	
Spghettone burro e alici di Cetara. (AGD)	17
Spghettoni conditi con burro cremoso e alici di Cetara.	
<i>Thick spghetti tossed with creamy butter and Cetara anchovies.</i>	

Disponibile pasta senza glutine con un supplemento di € 2,00

Gluten-free options available with a € 2,00 extra

Non si possono escludere le contaminazioni crociate

Cross-contamination cannot be ruled out

DALLA BRACE DEL NOSTRO FORNO JOSPER

FROM THE GRILL OF OUR JOSPER OVEN

Bistecca di manzo danese "marbled".	€/hg 9
<i>Danish Marbled Beef Steak.</i>	
Fiorentina di manzo danese.	€/hg 9
<i>Danish Beef Fiorentina.</i>	
Tomahawk.	€/hg 11
<i>Tomahawk.</i>	
Filetto di manzo danese.	30
<i>Danish Beef Fillet.</i>	
Tagliata di manzo danese.	€/hg 8
<i>Danish Beef Tagliata.</i>	
Agnello scottadito.	23
<i>Grilled Lamb Chops.</i>	
Pannicolo del diaframma.	25
<i>Flank steak.</i>	

BAR DELLA PACE

Galletto alla diavola patate alla brace al Josper. (N)	25
Galletto cotto alla brace nel forno Josper, servito con patate arrostiti. <i>Spicy young rooster grilled in the Josper oven, served with crispy and flavorful roasted potatoes.</i>	
Trancio di ricciola alla brace Josper. (D)	24
Ricciola grigliata al Josper accompagnata da una vellutata crema di broccoli romano, terra di olive e pomodori confit. <i>Grilled amberjack steak with Romanesco broccoli cream, olive crumble, and confit tomatoes.</i>	
Astice alla brace Josper con condimento alla catalana (500/700 gr). (B)	40
<i>Whole lobster grilled in the Josper oven, served with a fresh Catalan-style dressing.</i>	

SECONDI PIATTI – MEAT AND FISH DISHES

Hamburger di manzo. (A, G)	16
Hamburger di manzo con cheddar, bacon croccante, pomodoro e cipolla. <i>Beef burger with cheddar, crispy bacon, tomato and onion.</i>	
Saltimbocca alla romana. (D, N)	18
Fettine di vitello con prosciutto e salvia, sfumate al vino bianco. <i>Veal round with prosciutto and sage, deglazed with white wine.</i>	
Guancia di manzo brasato al Syrah. (N)	25
Guancia di manzo cotta a fuoco lento in vino Syrah, tenera e saporita. <i>Slow-braised beef cheek in Syrah wine, tender and flavorful.</i>	
Trancio di salmone. (D)	24
Filetto di salmone servito con un'insalata mediterranea di agrumi e finocch e gel di arancia. <i>Salmon fillet served with a mediterranean salad of citrus and fennel with orange gel.</i>	
Filetto alla Rossini. (AG)	32
<i>Beef filet topped with a rich red wine sauce.</i>	
Le polpette di nonna Mariagiovanna. (ACG)	20
Polpette di manzo cotte direttamente nel pomodoro come "tradizione". <i>Italian beef meatballs traditionally cooked in a tomato sauce.</i>	
Trippa alla Romana (specialità romana). (A, I)	18
Trippa cucinata lentamente in salsa di pomodoro con menta e pecorino romano, un classico della tradizione romana. <i>Slow-cooked tripe in a tomato sauce with mint and Pecorino cheese (Roman specialty).</i>	
Tonno Tataki con semi di sesamo. (D, M)	24
<i>Lightly seared tuna with a sesame seed crust, offering a fresh and flavorful dish.</i>	

BAR DELLA PACE

CONTORNI – SIDE DISHES

Patate al forno del Josper.	7
<i>Potatoes slowly roasted in the Josper oven.</i>	
Verdure di stagione all'agro o ripassate.	8
<i>Seasonal Vegetables steamed or sautéed with garlic and olive oil.</i>	
Carciofi alla romana (secondo stagione).	10
Carciofi cotti a fuoco lento con aglio, prezzemolo e mentuccia.	
<i>Artichokes slowly cooked with garlic, parsley, and mint. (seasonal).</i>	
Carciofi alla giudia (secondo stagione).	10
<i>Artichokes fried until crispy and golden. (seasonal).</i>	
Patate fritte fatte in casa.	7
<i>Homemade French fries.</i>	
Scarola brasata con olive e capperi.	8
<i>Braised escarole with olives and capers.</i>	
Puntarelle in salsa di acciughe (specialità romana). (D)	10
<i>Fresh puntarelle served with a savory anchovy sauce (Roman specialty).</i>	

LA NOSTRA "PINSA ROMANA" - OUR ROMAN PINSA

Pinsa Marinara. (FAD)	12
Pomodoro, alici, capperi, olive, origano.	
<i>Tomato, anchovies, capers, olives, oregano.</i>	
Pinsa Margherita. (FAG)	11
Pomodoro, mozzarella e basilico.	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil.</i>	
Pinsa Napoli. (FAGD)	12
Pomodoro mozzarella, alici del Mar Cantabrico.	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Cantabrian Sea anchovies.</i>	
Pinsa ai funghi. (FAG)	12
Pomodoro, mozzarella e funghi champignon.	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and champignon mushrooms.</i>	
Pinsa al prosciutto di parma. (FAG)	15
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo.	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Parma ham.</i>	
Pinsa Indivolata. (FAG)	15
Pomodoro, mozzarella e ventricina piccante.	
<i>Tomato sauce, mozzarella and spicy salami.</i>	
Pinsa ai fiori di zucca. (FAGD)	15
Mozzarella, fiori di zucca e alici del Mar Cantabrico.	
<i>Mozzarella cheese, zucchini flowers and Cantabrian Sea anchovies.</i>	

BAR DELLA PACE

- Pinsa Vegetariana.** (FAG) 14
Mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati.
Vegetarian pinsa, mozzarella, eggplant, zucchini and grilled peppers.
- Pinsa Tartufata.** (FAG) 20
Silano affumicato, mozzarella, funghi, salsiccia, salsa tartufata e tartufo fresco.
Steccata di Morolo cheese, mushrooms, sausages, truffle sauce and fresh truffle.

Disponibile pizza senza glutine con un supplemento di € 4,00

Gluten-free options available with a € 2,00 extra

Non si possono escludere le contaminazioni crociate

Cross-contamination cannot be ruled out

LE NOSTRE INSALATE – SALADS

- Insalata La Pace.** (D, G) 15
Avocado, tonno, pomodori, cipolla rossa agrodolce, olive taggiasche e feta sbriciolata con vinaigrette agli agrumi
Avocado, tuna, tomatoes, sweet and sour red onion, Taggiasca olives, and crumbled feta with a citrus vinaigrette.
- Insalata Cesare.** (A, C, G) 16
Lattuga, datterino rosso, pollo grigliato, funghi champignon, scaglie di grana e salsa Caesar fatta in casa.
Lettuce, red datterino tomatoes, grilled chicken, champignon mushrooms, Grana Padano cheese flakes, and homemade Caesar dressing.
- Insalata Greca.** (G) 14
Pomodori grappolo, cetrioli, cipolla rossa, feta greca, olive taggiasche.
Tomatoes, cucumbers, red onion, Greek feta, and Taggiasca olives.
- Insalata Caprese.** (G) 14
Pomodori grappolo, mozzarella di bufala, basilico fresco.
Caprese Salad – cluster tomatoes, buffalo mozzarella, and fresh basil.
- Insalata Mediteranea.** 14
finocchi croccanti, aneto, olive taggiasche e arancio pelato a vivo.
Crunchy fennel, dill, Taggiasca olives, and orange supremes.
- Insalata Mista.** 12
Lattuga, rughetta, carote, finocchio, cetriolo.
Mixed Salad – lettuce, arugula, carrots, fennel, cucumber.
- Insalata di Carciofi.** (G) 14
Scaglie di grana e citronette al limone (secondo stagionalità).
Artichoke Salad – Grana Padano cheese flakes and lemon citronette (seasonal).
- Insalata Italiana.** (GD) 14
Lattuga, pomodoro, mais, tonno e scaglie di Grana Padano.
Lettuce, tomatoes, corn, tunafish and Grana Padano cheese shavings.

BAR DELLA PACE

DOLCI FATTI IN CASA – HOME MADE DESSERTS

Tiramisù 2.0. (ACGN)	8
<i>Tiramisù with soft layers of mascarpone cream, espresso-soaked ladyfingers, and a delicate dusting of dark cocoa.</i>	
Crostata di visciole. (ACG)	8
<i>Buttery shortcrust pastry filled with cherry jam.</i>	
Il famoso Tartufo “Tre Scalini”. (GH)	10
<i>The Famous chocolate ice-cream truffle.</i>	
Panna cotta con fragole..	12
<i>Panna cotta with strawberries.</i>	
Creme brulè.	8
Honey moon. (G, H)	10
Yogurt cremoso guarnito con miele e noci.	
<i>Creamy yogurt topped with honey and toasted nuts, a simple and delicious treat.</i>	

BAR DELLA PACE

LISTA DEGLI ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

List of allergenic ingredients used in this place is present in Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances":

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, their derivative strains and by-products.

B. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products based on shellfish.

C. Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and by-products.

D. Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and products based on fish.

E. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanut-based products.

F. Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy-based products.

G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and dairy products (lactose included).

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts and their by-products.

I. Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and products based on celery.

L. Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

M. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and sesame seed-based products.

N. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

O. Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupine and lupine-based products.

P. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and products based on molluscs.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.