

pace ristorante



PIAZZA ROMA

Trattoria Romana dal 1862

• Milano •



I nostri partner:

Birra Peroni: siamo a Vigevano, nel 1846. Francesco Peroni inaugura una piccola fabbrica con annessa birreria aperta al pubblico e inizia la produzione di birra targata Peroni. Ottenendo il permesso di posticipare l'orario di chiusura di mezz'ora rispetto alle osterie, Francesco assicura subito il successo del suo locale.

De Cecco: 'dal 1886 abbiamo un compito importante: creare ad arte una pasta inconfondibile portando avanti senza compromessi una tradizione'.

Masè: nasce nel 1870 dalla passione di due fratelli di origine trentina che si trasferirono a Trieste e avviarono la produzione dei primi salumi artigianali. Una delle tradizioni più diffuse racconta che siano state le donne di servizio provenienti dalla Boemia a portare sulle tavole triestine pietanze come würstel, salsicce, salumi arrostiti e affumicati, poi reinterpretate in modo originale dagli abili artigiani triestini.

Venditti, la porchetta: 1° maggio, a Luco dei Marsi 1980. Antonio e Patrizia cominciano a muovere i primi passi nella vendita ambulante. Armati di un Bedford bianco, tavolo in legno ed ombrellone, in 30 minuti vendettero un'intera porchetta nella piazza del paese. Primo posto al campionato nazionale di porchetta nel 2010! I Venditti vengono eletti, da una giuria di esperti, il miglior porchettificio d'Italia.



www.vendittiporchetta.it

A tutela del consumatore

Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 “Disposizioni nazionali in materia di etichettatura degli alimenti ai sensi del Capo IV del regolamento (UE) n. 1169/2011.”

Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze.

Il presente regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l’etichettatura degli alimenti.

Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all’informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell’esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Al fine di tutelare la vostra salute, il consumatore è pregato di avvisare in caso di intolleranze o allergie alimentari di qualsiasi tipo.

Sarà nostra premura consigliare pietanze più idonee per evitare equivoci sugli alimenti da degustare.

Ristorante Pace e Piazza Roma, Milano

Carciofi alla Pace [^] (aglio, olio, olive nere)	€ 7,00
Carpaccio di bresaola rucola e grana	€ 11,00
Fesa di tacchino Masè	€ 11,00
Mozzarella di bufala campana	€ 9,00
Prosciutto crudo Masè	€ 8,00
Prosciutto crudo Masè con Fichi o Melone [^]	€ 12,00
Prosciutto crudo Masè con bufala	€ 12,00
Prosciutto Toscano	€ 10,00
Prosciutto cotto riserva Nera Masè (prodotto selezionato dal Gambero Rosso)	€ 12,00
Roast beef di Black Angus Masè	€ 16,00
Prosciutto Jamon Serrano	€ 16,00
Prosciutto crudo Jamon Recebo	€ 18,00
Verdure Fresche dell'orto in pinzimonio [^]	€ 8,00
PESCE Cozze e Vongole al gratin	€ 14,00
Piovra olio e limone o patate, limone e prezzemolo	€ 14,00
Zuppa di cozze con crostini olio e limone o pomodoro	€ 12,00

Servizio a persona € 2,50

[^]prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Antipasti



PIAZZA ROMA

Trattoria Romana dal 1862

• Milano •

Bruschetta con porchetta Venditti (4 pezzi)	€ 5,00
Bruschette 4 pezzi (a scelta tra aglio, olio e sale - pomodoro - crema di olive - crema di carciofi)	€ 3,50
Carciofo alla Giudia[^] (classico carciofo romano fritto)	€ 6,00
Carciofi in insalata[^]	€ 12,00
Carciofi in insalata con scaglie di grana[^]	€ 14,00
Carpaccio di Filetto Reale Venditti affinato in Montepulciano d'Abruzzo, stagionato sul Monte Velino con brezza naturale	€ 16,00
Coppiette di suino eccellenza Venditti	€ 9,00
Fiore di Zucca fatto in casa (pastellato con mozzarella e alice)	€ 4,00
Gran fritto de Roma (Il supplì fatto in casa, Il fiore di zucca fatto in casa pastellato con mozzarella e alice, crocchette di patate*, olive all'ascolana* e polpettine di melanzane*)	€ 11,00
Il gran tagliere gourmet (prosciutto crudo Masè, porchetta Venditti, Coppiette di suino Venditti, lonzino, mortadella con pistacchi, prosciutto di agnello Masè)	€ 16,00
Prosciutto di Agnello Masè	€ 14,00
Salvia pastellata*	€ 5,00
Selezione di Pecorino Romano	€ 8,00
Supplì fatto in casa (fritto con riso carnaroli, mozzarella e salsa di pomodoro ragù)	€ 3,50

Servizio a persona € 2,50

[^]prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Antipasti

PASTA FATTA IN CASA DALLO CHEF

Gnocchi di patate € 12,00
(zola e erba cipollina, pomodoro, basilico e panna, ragù, carbonara)

Pappardelle € 12,00
(boscaiola, funghi, pomodoro panna e prezzemolo, ragù)

Ravioli di carne € 12,00
(Pomodoro, ragù e panna, burro e salvia)

RISOTTO CARNAROLI

Fungi porcini, milanese € 11,00

Milanese con ossobuco € 18,00

Parmigiana € 10,00

Tartufo[^] € 25,00

Penne alla Chiarugi € 11,00
(sugo d'arrosto, prosciutto cotto, battuto di salvia e rosmarino)

Spaghetti alla lupara € 12,00
(mix salumi, salsa worcester, sugo d'arrosto, pomodoro)

Tagliolini burro e tartufo[^] € 25,00

Linguine con astice al pomodoro € 38,00
(per 2 persone, mezzo astice a testa)

Risotto Carnaroli al nero di seppia € 14,00

Spaghetti alle vongole veraci € 14,00

Spaghetti cozze e vongole € 16,00

Spaghetti allo scoglio € 18,00
(cozze, vongole e crostacei)

PESCE

Servizio a persona € 2,50

[^]prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Primi



PIAZZA ROMA

Trattoria Romana dal 1862

• Milano •

Bucatini o mezze maniche all'amatriciana (guanciale, salsa di pomodoro e pecorino)	€ 11,00
Mezze maniche al sugo di coda alla vaccinara (salsa di pomodoro, coda di mucca e prezzemolo)	€ 11,00
Mezze maniche alla gricia (pancetta, guanciale, pecorino e pepe)	€ 10,50
Mezze maniche o tonnarelli Piazza Roma Milano (alici, olive nere, pomodoro fresco, basilico e capperi)	€ 11,00
Penne all'arrabbiata (salsa di pomodoro, peperoncino, aglio e prezzemolo)	€ 10,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 10,00
Spaghetti o tonnarelli alla carbonara (pancetta, guanciale, uovo, parmigiano, pecorino e pepe)	€ 11,00
Tonnarelli Cacio e Pepe (pecorino, parmigiano e pepe)	€ 11,00
Tonnarelli e fagioli (zuppa con fagioli)	€ 10,00

Servizio a persona € 2,50

^ prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Primi

Bistecca alla fiorentina per 2 persone (ca 800 gr.)	€ 49,00
Braciola di maiale alla griglia	€ 13,00
Costata di manzo alla griglia	€ 16,00
Cotoletta di vitello alla milanese	€ 18,00
Filetto al pepe verde	€ 20,00
Gulash con polenta	€ 14,00
Ossobuco con polenta	€ 18,00
Scaloppina alla pizzaiola	€ 14,00
Scaloppina di vitello con pomodorini e funghi	€ 18,00
TAGLIATA DI CARNE SCELTA	
Funghi [^] , carciofi [^]	€ 18,00
Pepe verde e rosmarino, rucola e trevisana	€ 16,00
Semplice	€ 14,00
PESCE	
Baccalà alla romana	€ 16,00
Branzino e orate fresche al forno con patate	€ 18,00
Gran fritto di pesce con julienne di verdure	€ 18,00
Grigliata di pesce con disponibilità del giorno	€ 22,00
Orata alla livornese	€ 18,00
Scamponi e gamberoni alla griglia	€ 22,00

Servizio a persona € 2,50

[^]prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Secondi



PIAZZA ROMA

Trattoria Romana dal 1862

• Milano •

Abbacchio al forno	€ 16,00
Coda alla Vaccinara (salsa di pomodoro e coda di mucca)	€ 14,00
Polpette alla romana al sugo (salsa di pomodoro e carne scelta)	€ 12,00
Porchetta Venditti Campione D'Italia	€ 14,00
Saltimbocca alla romana (fettina di vitella, salvia, prosciutto crudo e farina)	€ 14,00
Spalla d'abbacchio alla cacciatora o alla mentuccia e pecorino	€ 16,00
Straccetti con rughetta pomodorini e scaglie di grana	€ 16,00
Straccetti sfumati al vino	€ 14,00
Trippa alla romana (con pecorino e mentuccia)	€ 12,00

Servizio a persona € 2,50

^ prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Secondi

Caprese (pomodoro e mozzarella di bufala)	€ 10,00
Caprese con prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico)	€ 10,00
Insalata capricciosa (insalata mista, pomodorini, olive nere, mais, carote, finocchi, uovo sodo e würstel)	€ 10,00
Insalata di funghi[^] porcini e scaglie di grana	€ 14,00
Insalata mista verde	€ 5,00
Insalata Piazza Roma (insalata mista verde, scaglie di grana, prosciutto crudo e funghi [^] crudi)	€ 10,00
Insalata primavera (rughetta, pomodorini e mozzarella)	€ 9,00
Insalata rughetta e pomodorini	€ 7,00

Servizio a persona € 2,50

[^]prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Insalate

Cavolo cappuccio	€ 5,00
Cavolo nero [^] con patate	€ 6,00
Cicoria ripassata	€ 5,00
Funghi [^] alla Pace (aglio, olio e basilico)	€ 15,00
Funghi [^] porcini fritti	€ 15,00
Funghi [^] trifolati	€ 15,00
Misto di verdure alla griglia	€ 9,00
Patate al forno	€ 4,00
Patate fritte*	€ 4,00
Puntarelle con alici [^]	€ 6,00
Zucchine trifolate	€ 6,00

Servizio a persona € 2,50

[^]prodotto di stagione

* in alcuni momenti della stagione, i prodotti possono essere surgelati

Contorni

Ananas Fresco	€	6,00
Macedonia di Frutta	€	6,00
Panna cotta	€	6,00
Selezione di torte fatte in casa	€	6,00
Semifreddo della casa	€	6,00
Sorbetto al limone (Vodka)	€	6,00
Sorbetto mela verde (Calvados)	€	6,00
Tiramisù	€	6,00
Vin Santo con cantucci	€	6,00

Servizio a persona € 2,50

Dolci e Frutta

Acqua minerale piccola in vetro	€ 2,00
Acqua minerale grande in vetro	€ 3,00
Coca cola, Fanta, Sprite	€ 3,50
Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Limoncello, Mirto, Amaro di Roma	€ 4,00
Amari (selezione della casa)	€ 4,00
Grappe e distillati	€ 4,00
Grappe e distillati speciali e barricate	€ 6,00
Liquori pregiati	€ 8,00

Servizio a persona € 2,50

Bevande

Peroni Cruda

Lager non pastorizzata prodotta a bassa temperatura dal colore giallo paglierino.

Gusto piacevolmente amarognolo di luppoli.

Gradazione alcolica 4,7% vol. temperatura di servizio consigliata tra 4° e 6° C.

Spina		
0,20 lt.	€	3,50
0,40 lt.	€	5,50
1,00 lt.	€	10,50

Peroni Gran Riserva Rossa

Birra morbida dal caldo aroma di caramello e spezie dal colore ambrato.

Il suo gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere è ideale per accompagnare serate in pizzeria o cene a base di salumi, formaggi e carne alla brace. Gradazione alcolica 5,2% vol.

temperatura di servizio consigliata tra 6° e 8° C.

Spina		
0,20 lt.	€	4,00
0,40 lt.	€	6,00
1,00 lt.	€	12,00
Bottiglia		
0,50 lt.	€	6,00

Peroni Doppio Malto

Birra Doppio Malto chiara a bassa fermentazione dal colore oro intenso.

Gusto articolato, pieno, aroma speziato con prevalenza di note di malto e corpo ben strutturato.

Gradazione alcolica 6,6% vol. temperatura di servizio consigliata tra 6° e 8° C.

Bottiglia		
0,50 lt.	€	6,00

Servizio a persona € 2,50

Bevande

St. Stefanus

Ambrata, leggermente velata, ricca di una schiuma cremosa e pigra.

Ricca anche all'aroma, che resta tondo e composto anche all'aumentare della temperatura.

Con belle reminiscenze di miele, di cera d'api e fiori gialli.

Gradazione alcolica 7% vol. temperatura di servizio consigliata tra 8° e 9° C.

Bottiglia

0,75 lt. € 15,00

Nastro Azzurro

Premium Lager chiara prodotta a bassa fermentazione dal colore giallo paglierino brillante. Gusto secco, aroma delicato di luppolo.

Gradazione alcolica 5,1% vol. temperatura di servizio consigliata tra 4° e 6° C.

Bottiglia

0,33 lt. € 5,00

Pilsner Urquell

Colore dorato brillante, sormontato da una schiuma abbondante e densa, aroma del malto, accompagnato da note floreali, ma soprattutto profumo erbaceo del luppolo Saaz.

Bottiglia

0,33 lt. € 5,00

Servizio a persona € 2,50

Bevande