# Menù

LOCALE STORICO
L'ANTICA BIRRERIA PERONI
dal 1906

**Mancia Facoltativa**
Tips Optional
Pourboire optionnel
Propina facultativa

**I piatti contrassegnati da * sono preparati con alimenti surgelati**
*Courses marked with asterisk* are frozen - *= Specialité congelée*
*Die Gerichte mit dem Asteriskus* sind tiefgekühlt. - *=Comida congelada*

---

Coperto a persona € 1,50
*service (person)*

**Via S. Marcello, 19 - Roma**
**Tel. 06 6795310**
**www.anticabirreriaperoni.it**

# ANTIPASTI

Fritto Misto (Supplì*, Fiore e Ascolane) [1-3-4-7] € 4,00
*Mixed fried (rice & olives croquettes, corgette flowers)*
*Friture mélée ( croquette de riz et olives et fleur de courge)*
*Fritura variada (croquette de arroz y de olivas y fior de calabaza)*
*Gebratenesgemischte (Reis und Oliven Croquetten und Gurkenförmigerblume Kurbis)*

Supplì* [1-3-7] cad. € 2,00
*Rice - Croquette de riz - Croquette de arroz - Reis Croquetten*

Fiore di Zucca [1-4-7] cad. € 2,00
*Courgette flowers - Fleurs de courgette*
*Gurkenförmigerblume Kürbis - Fiors de calabaza*

Olive ascolane **7 pezzi - *7 pieces**** [1-3-7-9] € 3,50
*Olives croquettes - Croquettes de olives - Oliven croquetten - Croquette de olivas*

Fresella al pomodoro [1] € 4,00
*Special bread with tomatoes - pain special aux tomates*
*Spezialbrot mit Tomaten - pan especial con tomate*

Filetto di baccalà [1-4] cad. € 5,00
*Fried salt cod - Filet de merluche - Klippfischfilet - Filete de bacalao*

Bruschetta al pomodoro [1] € 2,00
*Grilled bread with fresh tomatoes - Pain grillé aux tomates frais*
*Geröstetes Brot mit frischer Tomate - Pan a la reja con tomate freseo*

Bruschetta ai fagioli [1] € 2,00
*Grilled bread with beans - Pain grillé avec haricots*
*Rostbrot mit Bohnen - Pan a la reja con alubias*

Bruschetta al prosciutto [1] € 3,50
*Grilled bread with ham - Pain grillè avec jambon*
*Geröstetes Brot mit Schinken - Pan a la reja con jamón*

Bruschetta con bresaola e rughetta [1] € 4,00
*Grilled bread with dried beef ham and "Rucola"*
*Pain grillè avec viade fumèe et roquette*
*Geröstetes Brot mit eingesackt und Rauke*
*Pan a la reja con carne ahumada y arruga*



| | |
|---|---|
| Bruschette miste **4 pezzi - 4 pieces** [1-7-4-6-8-9-10]<br>*Mixed grilled 4 pieces - mixte pain grillèe 4 piecès*<br>*Misch Geröstetes Brot 4 Stücke - Mixta de pan a la reja* | € 6,00 |
| Antipasto Peroni affettati, olive, carciofini, sottaceti, alici, burro [1-4-6-7]<br>*Anchovies, butter, olives, artichokes, cold cuts*<br>*Anchois, beurre, olives, artichauts, charcuterie*<br>*Amschovis, Butter , Oliven, Artisch, Gemischte Wurstwaren*<br>*Anchoaz, mantequilla, olive, alcachofa, embutidos* | € 10,00 |
| Speck | € 8,00 |
| Bresaola<br>*Typical delicatessen - Charcuterie typique*<br>*Typisches Eingesacket - Embuto típico* | € 12,00 |
| Prosciutto di Parma<br>*Parma ham - Jambon de Parme - Parmer Rohschinken - Jamón de Parma* | € 10,00 |
| Prosciutto e Melone (stagionale)<br>*Ham and melon - Jambon et melon - Schinken und Melone - Jamón y melón* | € 13,00 |
| Prosciutto e mozzarella [7]<br>*Ham and buffalo mozzarella - Jambon et mozzarella de bufflonne*<br>*Schinken und Mozzarella de bufflone - Jamón y mozzarella* | € 13,00 |
| Carpaccio di manzo con parmigiano [7]<br>*Slice of raw meat, parmesan, lemon, pepper and oil*<br>*Tranches de viande crue, parmesan, citron, poivre, huile*<br>*Scheibegrobfleisch mit Käse, Zitrone Pfeffer, Öl*<br>*Raja de carne cruda, queso grana, limón, pimienta y aceite* | € 13,00 |
| Carpaccio di bresaola con parmigiano [7]<br>*Slice of raw meat, parmesan, lemon, pepper and oil*<br>*Tranches de viande crue, parmesan, citron, poivre, huile*<br>*Scheibegrobfleisch mit Käse, Zitrone Pfeffer, Öl*<br>*Raja de carne cruda, queso grana, limón, pimienta y aceite* | € 16,00 |

# PRIMI PIATTI

Penne all'arrabbiata [1-7] € 9,00
*with tomato sauce and paprika - avec sauce tomate et piment*
*mit TomatensoBe und Paprika - Fideos con salsa de tomate y pimienta*

Bucatini all'amatriciana [1-7] € 10,00
*with jowl pork, pecorino cheese, - avec lard, fromage de brebis, piment piquant*
*mit Bauchspeck, Schafkäse, pikanten Pfefferschoten - con tocino*

Spaghetti alla gricia [1-3-7] € 10,00
*with jowl pork, pecorino cheese - Avec lard, fromage de bredis*
*Mit Bauchspeck, Shafkäse - con tocino*

Spaghetti alla carbonara [1-3-7] € 10,00
*with beaten eggs and jowl pork - aux oeufs brouìllés et lard fumé*
*mit Eier und Bauchspeck - con tocino y huevos revueltos*

Spaghetti con pomodoro e basilico [1-3-7] € 9,00
*with tomato & basil - avec tomate et basilic*
*mit Tomate und Basilikum - con tomate y albahaca*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino [1] € 9,00
*with garlic, oil & hot chilly - avec ail, huile et piment piquant*
*mit Knoblauch, Öl und pikante Pfefferschote - con ajo, aceite y chile picante*

Fettuccine cacio e pepe [1-3-7] € 12,00
*with cheese and pepper - avec fromag et poivre*
*mit Käse und Pfeffer - con queso y pimientóns*

Gnocchi cacio e pepe [1-3-7] € 12,00
*with cheese and pepper - avec fromag et poivre*
*mit Käse und Pfeffer - con queso y pimientóns*

Ravioli ricotta e spinaci [1-3-7] € 12,00
*Creamy noodles dough filled with "Ricotta" & spinach*
*Pâte à nouilles farcie de ricotta et èpinards - Mit Quark und Spinat gefüllte Teigwaren, Tomatensauce - Ravioles con requensòn y espinaca*

Rigatoni alla norcina salsiccia, guanciale, crema di latte, formaggio [1-7] € 10,00
*with sausages jowl pork, milk-cream, cheese - avec saucisson, lard, fromage, crème de lait mit Bratwürste, Bauchspeck, Michkem, Käse - con salchicas, tocino, queso, crema de leche*

Minestra del giorno [1] € 8,00
*Today's soup - Potages du jour - Tagessuppe - Sopas del día*

Fettuccine alla bolognese [1-3-7-9] € 12,00
*with meat and tomatoe - avec viande et tomate - mit Fleisch und Tomate - con carne y tomate*

Rigatoni coda alla vaccinara [1-9-7] € 13,00
*Rigatoni with oxtail "alla vaccinara" - Rigatoni à la queue de bœuf "à la vaccinara"*
*Rigatoni mit Ochsenschwanz „alla vaccinara" Rigatoni con rabo de toro "alla vaccinara"*

Fettucine funghi e guanciale [1-3-7] € 13,00
*Fettuccine with mushrooms and guanciale - Fettuccine aux champignons et guanciale*
*Fettuccine mit pilzen und Guanciale - Fettuccine con setas y guanciale*

Risotto del giorno [7-*] € 12,00
*Risotto of the day - Risotto du jour - Risotto des Tages - Risotto del día*

# SECONDI PIATTI

Spaccafegato salsiccie, wurstel, cotiche, fagioli [7] € 11,00
*Sausages, Wurstel, Pigskin with beans - Saucisses, wurstel, cuennes aux haricots*
*Wurst, Wurstel , Schwarte mit Bohnen - Salchicas, wurstel, con piel de cerdo y alubias*

Trippa alla romana [7-9] € 10,00
*Tripe Roman style - Tripes à la romaine Kutteln nach römischer Art - Callos a la romana*

Gulasch con patate € 13,00
*with potatoes - avec pomme de terre - mit Kartoffeln - con papas*

Arrosto misto alla Peroni* [9] € 16,00
*lombo aff., wurstel. salsiccia, pancetta, ascolane, crauti, patate fritte*
*Mixed roast meat - Rôti varié - Gemischter Braten - Asado mixto*

Lombo affumicato con crauti € 11,00
*Smoked Pork loin with sauerkrat - Longe de porc enfumè avec choucroute*
*Räucherer Schweinfleisch mit Sauerkraut - Lomo de cerdo ahumado con choucroute*

Lombo affumicato con fagioli € 11,00
*Smoked Pork loin with beans - Longe de porc enfumè, avec haricots*
*Räucherer Schweinfleisch mit Bohnen - Lomo de cerdo ahumado con judìas*

Lombo affumicato con patate* € 11,00
*Smoked Pork loin with potatoes - Longe de porc enfumè, pomme de terre*
*Raucherer Schweinfleisch mit Kartoffeln - Lomo de cerdo ahumado con papas*

Lombo affumicato con crauti e patate* € 13,50
*Smoked Pork loin with sauerkrat & potatoes - Longe de porc enfumè avec choucroute & pomme de terre - Räucherer Schweinfleisch mit Sauerkraut, Kartoffeln - Lomo de cerdo ahumado con choucroute, papas*

Hamburger semplice € 8,00

Hamburger con patate fritte* € 10,00
*with french fries - avec pommes frites - mit Gebackene Kartoffln - con papas fritas*

Salsiccia arrosto [12] € 7,00
*Grilled pork sausages - Saucisses de porc grillé*
*Schweinewurst auf dem Rost - Salchichas de cerdo a la plancha*

Salsiccia con patate fritte* [12] € 9,00
*Grilled pork sausages & french fries - Saucisses de porc grillè et pommes frites*
*Schweinewurst auf dem Rost mit Gebackene Kartoffeln - Salchichas de cerdo a la plancha con papas fritas*



Salsiccia con fagioli [12] € 9,00
*Grilled pork sausages with beans - Saucisses de porc grillé avec haricots*
*Schweinewurst auf dem Rost mit Bohnen - Salchichas de cerdo a la plancha con alubias*

Pancetta affumicata all'aceto € 6,00
*Bacon with vineger - Lard au vinaigre Bauchspeck mit Essig - Tocino con vinagre*

Uova alla tzigana al prosciutto e salsa di gulasch [3] € 7,00
*Eggs with ham and gulash sauce - Œufs avec jambon et sauce aux gulash*
*Eier mit Schinken und Gulash sauce - Huevos con jamón y salsa de gulash*

Fagioli all'uccelletto € 4,00
*Beans with tomato - Haricots aux tomate - Schwarte mit TomatensoBe*
*Alubia con salsa de tomate*

Fagioli con cotiche € 7,00
*Pigskin with beans - Couennes aux haricots - Schwarte mit Bohnen - Alubia con piel*

Scamorza al prosciutto [7] € 9,00
*Grilled unfermented cheese with ham - Fromage " Scamorza" grillée aux jambon*
*Käse überbachen mit Schinken - Queso con jamón*

Scamorza con alici [4-7] € 8,00
*Grilled unfermented cheese with anchovies - Fromage grillée avec anchois*
*Käse überbachen mit Sardellen - Queso con anchoaz*

Scamorza con speck e rughetta [7] € 9,00
*Grilled unfermented cheese, "Rucola", speck - Fromage grillée aux roquette, speck*
*Käse überbachen, Lokalsalat, Tiroler Speck - Queso, arruga, speck*

Scamorza alla bresaola e rughetta [7] € 10,00
*Grilled unfermented cheese, "Rucola", bresaola - Fromage grillée aux roquette, bresaola*
*Käse überbachen, Lokalsalat, bresaola - Queso, arruga, bresaola*

Scamorza con rughetta [7] € 8,00
*Grilled unfermented cheese, "Rucola" - Fromage grillée aux roquette*
*Käse überbachen, Lokalsalat - Queso con "Rucola"*

Scamorza alla diavola [7-1-3] € 9,00
*Grilled unfermented cheese, piquant salami - Fromage grillée aux piment piquant*
*Käse überbachen, Pukante Pfefferschote - Queso có*

Scamorza al forno [7] € 7,00
*Grilled unfermented cheese - Fromage grillée - Käse überbachen - Queso*

# SOLO CARNI SELEZIONATE

Abbacchio a scottadito* € 15,00
*Grilled lamb - Agneu grillée - Gegrillte Lamm - Cordeo a la parrilla*

Abbacchio a scottadito* con patate al forno € 17,50
*Grilled lamb with roasted potatoes - Agneu grillée avec des pommes de terre rôties*
*Gegrillte Lamm mit gerösteten Kartoffeln - Cordeo a la parrilla con papas asadas*

Lombata di vitella € 17,00
*VealT-bone steak - Longe de veau - Kalbfleish - Lomo de ternera*

Lombata di vitella con patate* o fagioli all'uccelletto € 19,50
*VealT-bone steak with potatoes or with beans - Longe de veau avec pomme de terre ou haricots -*
*Kalbfleish mit Kartoffeln oder Bohnen - Lomo de ternera con papas o alubias*

Bistecca di manzo € 15,00
*Beef steak - Steak de boeuf - Rinderbeafsteak - Bistéc de vaca*

Bistecca di manzo con patate* o fagioli all'uccelletto € 17,50
*Beef steak with potatoes or with beans - Steak de boeuf avec pomme de terre ou haricots*
*Rinderbeafsteak mit Kartoffeln oder Bohnen - Bistéc de vaca con papas o alubias*

Fiorentina gr. 500 c.a. € 22,00
*Grilled T-bone steak - Côte de boeuf grillée - Florentiner Beefsteak - Bisté a la florentina*

Fiorentina con patate fritte* o fagioli all'uccelletto € 24,50
*Grilled T-bone steak with french fries or with beans*
*Côte de boeuf grillée avec pommes frites ou haricots*
*Florentiner Beefsteak mit Gebackene Kartoffeln oder Bohnen*
*Bisté a la florentina con papas fritas o alubias*

Filetto di bue € 21,00
*Grilled ox fillet - Filet de boeuf grillée - Rindsfilet auf dem Rost - Filet de buey a la plancha*

Filetto di bue con patate fritte* o fagioli all'uccelletto € 23,50
*Grilled ox fillet with french fries or with beans*
*Filet de boeuf grillée avec pommes frites ou haricots*
*Rindsfilet auf dem Rost mit Gebackene Kartoffeln oder Bohnen*
*Filet de buey a la plancha con papas fritas o alubias*

Braciola di maiale € 12,00
*Pork chop - Côtelette de porc - Schweinkotelett - Chuleta de cerdo*

Braciola di maiale con patate* o fagioli all'uccelletto € 14,50
*Pork chop with potatoes or with beans - Côtelette de porc avec pomme de terre ou haricots*
*Schweinkotelett mit Kartoffeln oder Bohnen - Chuleta de cerdo con papas o alubias*

Stinco di maiale con patate* o fagioli all'uccelletto € 14,00
*Pork leg with potatoes or with beans - Tibia de porc avec pomme de terre ou haricots*
*Schweinshaxe mit Kartoffeln oder Bohnen - Tibia de cerdo con papas o alubias*

Stinco di maiale misto* € 16,50
*Mixed Pork leg - Mixed tibia de porc*

Tagliata di manzo con patate*, rucola e pachino € 17,00
*Beef slice with potatoes, rocket salad and cherry tomatoes*
*Tranche de boeuf avec pomme de terre, rocket et tomate cerises*
*Scheiden Rindfleish mit Kartoffeln, Lokalsalat und Kirschtomaten*
*Cortes de carne de res con papas, arruga y tomates cherry*

Tagliata di manzo con aceto balsamico [12] € 14,00
*Beef slice with balsamic vinegar - Tranche de boeuf avec vinagre balsamique*
*Scheiden Rindfleish mit Balsamic Essig - Cortes de carne de res con vinagre balsamico*

# BUFFET

Carciofini all'olio € 7,00
*Artichokes in oil - Artichauts a l'huile - Artischoken in olivenöl - Alcachofa en aceite*

Olive nere, verdi, piccanti € 4,00
*Olives - Oliven - Olivas*

Formaggi *Cheese - Fromages - Käse - Quesos* € 7,00

Caprese € 7,00
*Tomato and mozzarella salad - Tranches de tomates et mozzarella*
*Tomatenscheibe und Mozzarella - Tajada de tomate y mozarela*

Insalatona alla come ce pare [2-4-7] € 8,00

# WURSTEL

Cerveland wurstel classico di maiale *Classic pork wurstel*
misto crauti e patate* € 9,50
*Mixed with sauerkraut & potatoes - Mélée choucroute et pomme de terre*
*Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas*

con crauti *Sauerkraut - Choucroute* € 8,00

alla tzigana con crauti al sugo di gulash € 8,50
*With sauerkraut and gulash sauce - Avec choucroute et gulash*
*mit Sauerkraut und gulash - con choucroute y gulash*

con patate fritte* € 8,00
*With french fries - Avec pommes frites - Mit Gebackene Kartoffeln - con papas fritas*

con fagioli in umido € 8,00
*Beans boiled - Haricots Bohnen - Alubias en trozos*



Crainer wurstel di maiale a grana grossa grigliato *Grilled pork wurstel with coarse grain*
misto crauti e patate* € 10,50
*Mixed with sauerkraut & potatoes - Mélée choucroute et pomme de terre*
*Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas*

con crauti *Sauerkraut - Choucroute* € 9,00

alla tzigana con crauti al sugo di gulash € 9,50
*With sauerkraut and gulash sauce - Avec choucroute et gulash*
*mit Sauerkraut und gulash - con choucroute y gulash*

con patate fritte* € 9,00
*With french fries - Avec pommes frites - Mit Gebackene Kartoffeln - con papas fritas*

con fagioli in umido € 9,00
*Beans boiled - Haricots Bohnen - Alubias en trozos*

Knacher wurstel originali tedeschi grigliati *Original german wurstel*
misto crauti e patate* € 10,50
*Mixed with sauerkraut & potatoes - Mélée choucroute et pomme de terre*
*Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas*

Knacher contornato *And side dish* € 9,50

Brait wurstel contornato *And side dish* € 9,50

Kilometer wurstel contornato e grigliato *Grilled wurstel and side dish* € 9,50

Kilometer specialità della casa wurstel contornato e grigliato € 9,50
*Grilled wurstel and side dish (speciality of the house)*

Bock wurstel contornato al vapore *Boiled wurstel and side dish* [9-10] € 9,50

Misto di wurstel con crauti e patatine* **4 pezzi - *4 pieces*** € 16,00
*Mixed with sauerkraut & potatoes - Mélée choucroute et pomme de terre*
*Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas*

dal 1906

# CONTORNI

| | |
|---|---|
| Contorni *Vegetables - Légumes - Gemüse - Guarnición* | € 4,00 |
| Patate fritte* *French fries - Pommes de terre frites - Gebackene Kartoffeln - Papas fritas* | € 4,00 |
| Crauti Sauerkraut - *Choucroute* | € 4,00 |
| Insalata mista *Mixed salad - Salade mixte - Gemischter salat - Ensalada mezcla* | € 4,00 |

# DESSERT

| | |
|---|---|
| Tortino al cioccolato [1-3-7] | € 5,00 |
| Crême Caramel [3-7] | € 5,00 |
| Strudel caldo con crema pasticcera [1-3-6-7]<br>*Warm with cream - Chaud avec créme - Caliente con crema* | € 6,00 |
| Tiramisù [1-3-7]<br>*Soft ice-cream with coffee - Dessert avec créme, cacao et liqueur*<br>*SüBspeisen mit Krem, Kakao un Likör - Helado no muy frìo con cacao y café* | € 5,00 |
| Dolci *Cakes - Gateaux - SüBspeisen - Dulce* | € 5,00 |
| Panna cotta *Cooked cream - Créme fraiche cuit - Gekocht Sahne - Crema cocida* [7] | € 5,00 |
| Ananas *Pineapple* | € 6,00 |
| Macedonia *Friut salad - Salade de fruit - Obst Salat - Macedonia de frutas* | € 5,00 |
| Macedonia con gelato [3-7]<br>*Friut salad with ice-cream - Salade de fruit avec glâce- Obst Salat mit Eis - Macedonia de frutas con helados* | € 6,00 |
| Crema catalana [3-7]<br>*Catalan Cream - Crème Catalane - Katalanische Creme -Crema Catalana* | € 5,00 |

# GELATI

| | |
|---|---|
| Tartufo bianco € 5,00 / Nero Pizzo Calabro<br>*Special italian white or black ice-cream truffel with coffee - Special italien tuffe de glâce blanc ou noir*<br>*Besondere Italienisch WeiBe Truffel oder Schwarz - Especial italiano trufa de helado blanco o negro* | € 6,00 |
| Tartufo bianco affogato al caffè | € 6,00 |
| Tartufo nero di Pizzo Calabro affogato al caffè<br>*Special italian white or black ice-cream truffel - Special italien tuffe de glâce blanc ou noir avec du café - Besondere Italienisch WeiBe Truffel oder Schwarz mit del Kaffee - Especial italiano trufa de helado blanco o negro y café* | € 7,00 |
| Sorbetto al limone [8]<br>*Lemon sorbet of the house - Sorbet au citron du ménage*<br>*Hausgemacht Eis mit Zitrone - Sorbete con limòn de la casa* | € 4,00 |

# BIRRA [1]

## Peroni Nastro Azzurro

| | |
|---|---|
| grande 100 cl. *Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande* | € 11,00 |
| media 40 cl. *Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media* | € 5,50 |
| piccola 20 cl. *Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña* | € 3,50 |
| caraffa 150 cl. *Carafe - Karaffe - Jarra* | € 16,00 |

## Birra Speciale Gran Riserva Peroni Red

| | |
|---|---|
| grande 100 cl. *Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande* | € 13,00 |
| media 40 cl. *Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media* | € 6,50 |
| piccola 20 cl. *Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña* | € 4,00 |
| caraffa 150 cl. *Carafe - Karaffe - Jarra* | € 19,00 |

## Birra Speciale Gran Riserva Peroni Bianca

| | |
|---|---|
| grande 100 cl. *Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande* | € 13,00 |
| media 40 cl. *Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media* | € 6,50 |
| piccola 20 cl. *Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña* | € 4,00 |
| caraffa 150 cl. *Carafe - Karaffe - Jarra* | € 19,00 |

## Peroni Doppio Malto Gran Riserva

| | |
|---|---|
| grande 100 cl. *Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande* | € 13,00 |
| media 40 cl. *Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media* | € 6,50 |
| piccola 20 cl. *Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña* | € 4,00 |
| caraffa 150 cl. *Carafe - Karaffe - Jarra* | € 19,00 |

## Birra Peroni

| | |
|---|---|
| grande 100 cl. *Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande* | € 11,00 |
| media 40 cl. *Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media* | € 5,50 |
| piccola 20 cl. *Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña* | € 3,50 |
| caraffa 150 cl. *Carafe - Karaffe - Jarra* | € 16,00 |

## Per accompagnare la birra *(1 coppa di...) with beer - avec bière - mit Bier - con Cerveza*

Arachidi [8] *(1 compote / Coupe / Pokal / Copa)* € 2,00
*Almond, hazelnuts - Amandes, Cacahuètes - Mande, erdnussel - Almendra, Maniés*

***poi vòi conservà un ricordo der locale, te poi portà via er boccale!!!***
***cl. 40 di birra a scelta più boccale de coccio € 14,00***

# VINI [12]

| | |
|---|---|
| Calice di prosecco<br>*Chalice of prosecco - Calice de prosecco - Kelch Prosecco - Cáliz de prosecco* | € 5,00 |
| Calice di vino<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 4,00 |
| Bianco della casa dei Castelli Romani<br>*White wine of the house - Vin blanc de la maison - WeiBem Wein des Hauses - Vino blanco de la casa* | |
| 1 lt. | € 10,00 |
| 1/2 lt. | € 6,00 |
| 1/4 lt. | € 4,50 |
| Rosso della casa Montepulciano d'Abruzzo<br>*Red wine of the house - Vin rouge de la maison - Roter Wein des Hauses - Vino rojo de la casa* | |
| 1 lt. | € 10,00 |
| 1/2 lt. | € 6,00 |
| 1/4 lt. | € 4,50 |

# LIQUORI [12]

| | |
|---|---|
| Grappa | € 3,00 |
| Limoncello | € 3,00 |
| Amari | € 3,00 |

dal 1906

# BEVANDE

| | |
|---|---|
| Acqua[1] cl. 75<br>*Water - Eau - Wasser - Agua* | € 1,50 |
| Bottiglia d'acqua cl. 50<br>*Water - Eau - Wasser - Agua* | € 1,50 |
| Coca-Cola cl. 33<br>*Coke* | € 2,50 |
| Aranciata Fanta cl. 33<br>*Orange soda - Orangeade - Naranjada* | € 2,50 |
| Sprite cl. 33 | € 2,50 |
| Chinotto San Pellegrino cl. 33 | € 2,50 |
| Caffè<br>*Coffee - Café - Kaffee* | € 2,00 |
| Caffè d'orzo<br>*Coffee - Café - Kaffee* | € 2,50 |
| Cappuccino [7] | € 3,00 |
| Caffè corretto<br>*Coffee with an admixture of liqueur - Café avec liqueurs - Kaffee mit Liköre - Cafè con licore* | € 3,50 |
| Caffè Hag<br>*Coffee - Café - Kaffee* | € 2,50 |

dal 1906

**[1] Acqua potabile trattata con il procedimento di microfiltrazione, disinfezione ed eliminazione di odori e sapori sgradevoli e, a seconda del tipo, refrigerata e addizionata di Anidride Carbonica.**

*[1] Drinkable water treated with a procedure of microfiltration, disinfection and elimination of unpleasant smells and tasted, and according to the type refrigerated added with carbon diox ide.*
*[1] Eau potable traiteé avec procedure de microfiltration, désinfection et élimination d'odeurs et gouts désagréables et selon le type réfrigérés et additionés d'anhydide carbonique.*
*[1] Das trinkwasser wird mit einem spezialfilter gereinigt und disinfiziert, wobei der unerwünschte geruch und geschmack beseitigt wird. Das wasser wirdann abgekühlt und mit kohlensäure versetzt.*
*[1] Agua potable tratata con procedimento de microfiltraciòn, desifecciòn y eliminaciòn de olores y sabores desagradable y segun el tipo refrescado y agregado de biòxido de carbono.*

# VINI ROSSI [12]
(RED WINES)

| | |
|---|---|
| SESTO 21 Syrah Lazio IGP 750 ml 13% vol<br>*Chalice of prosecco - Calice de prosecco - Kelch Prosecco - Cáliz de prosecco* | € 26,00 |
| Calice di vino SESTO 21<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 7,00 |
| MARCABRUNO MONTEPULCIANO DOP 750 ml 13,5% vol | € 20,00 |
| Calice di vino MARCABRUNO<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 6,00 |
| CUPIDO ROSSO Lazio IGP 750ml 12,5% vol | € 15,00 |
| Calice di vino CUPIDO ROSSO<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 5,00 |

# VINI BIANCHI [12]
(WHITE WINES)

| | |
|---|---|
| SESTO 21 Sauvignon Lazio IGP 750 ml 13% vol | € 26,00 |
| Calice di vino SESTO 21<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 7,00 |
| PARSIFAL Pecorino Lazio IGP 750 ml 13% vol | € 20,00 |
| Calice di vino PARSIFAL Pecorino Lazio IGP<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 6,00 |
| BEATRICE Falanghina Lazio IGP 750 ml 13% vol | € 20,00 |
| Calice di vino BEATRICE Falanghina Lazio IGP<br>*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino* | € 6,00 |

# Antica Birreria Peroni

***Il rifugio del tempo perduto***

L'Antica Birreria Peroni, unico locale storico del suo genere nella capitale si può dire che viva in odore di santità.

L'accoglie Via di San Marcello che, al passante disattento e frettoloso, può sembrare una delle tante stradine di Roma. I suoi sampietrini invece raccontano storie di martirio e di miracoli.

Destinata in origine a Catabulum, la stazione delle poste romane dove venivano ricoverati i cavalli e le vetture dei corrieri postali e dove fu sottomesso ai lavori più degradanti il pontefice S. Marcello, assunse nel tempo una sua sacralità. Sulle rovine delle scuderie, venne eretta una chiesa dedicata al Santo Pontefice Martire, con la facciata al lato opposto dell'attuale e dalla quale la via prende il nome. Nel 1519 un incendio distrusse la chiesa che fu riedificata con la facciata in Via del Corso: sorse inoltre, sul demolito palazzo Costa, la Galleria S. Marcello che univa la strada a Via del Corso.

Nella galleria ora proprietà della Banca di Roma e non più transitabile, si può ammirare l'antica fonte battesimale della chiesa preesistente.

Nel 1669 un fatto miracoloso interessò la via: l'immagine della Vergine, che si trovava raffigurata in un edicola, mosse gli occhi. Allora venne edificato dalla famiglia della Marchesa Lavarelli Papazzurri, il più piccolo santuario mariano esistente il quale è attualmente conosciuto come la Madonna dell'Archetto. Nel 1796 si verificò nuovamente lo stesso miracolo. Su queste fondamenta di santità nasceva, ai primi del '900, un deposito di birra e ghiaccio che in seguito avrebbe dato origine all'attuale "Antica Birreria Peroni". La trasformazione iniziò negli anni '20, il pittore Albani affrescò le sale, compresa l'ultima ove allora ancora esistevano le corde per suonare le campane dell'adiacente chiesa.

Le citazioni che si possono leggere, furono opera del Conte Salviucci, membro dell' Accademia delle Scienze del Vaticano.

Un fatto inspiegabile avvenne durante l'affrescatura delle pareti, sul piccolo arco che separa la sala delle campane, dalle altre, apparve un misterioso simbolo che, nonostante l'impegno del pittore, raffiorava sempre.

Un fatto che in quel tempo fece parlare di esoterismo indecifrabile.

L’Antica Birreria Peroni stava iniziando il suo lungo periodo di attività. Nell’attuale ingresso vennero posti dei vasconi in cemento per contenere le bottiglie di birra che venivano coperte di ghiaccio tritato finissimo e da un grande telo per non far disperdere il freddo. Agli assidui avventori veniva dato, in segno di gentile accortezza, un boccale numerato ove poter gustare la birra in modo personalizzato ed esclusivo.

Il ghiaccio e la birra, consegnate con un carrettino in tutta la zona circostante, aveva un’unica provenienza: L’Antica Birreria Peroni.

Il suono degli zoccoli dei cavalli dei corrieri postali si era ormai perso nel tempo. In Via S. Marcello risuonava l’incedere fragoroso dei possenti cavalli ungheresi che trasportavano i barili, colmi della bionda bevanda, che avrebbe dato via alla nascita della famosa birra alla “spina”.

Ora siamo in un presente formatosi all’ombra delle solide radici della tradizione. Il viaggio nella storia dell’ Antica Birreria Peroni è terminato.

GuardateVi intorno, lasciate correre la fantasia e nel profumo d’antico del legno, potreste rivivere di quel passato misterioso ed affascinante.

dal 1906

**APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 12.00 ALLE 24.00**

*open all days from 12 am to 12 pm - ist oten ganzetag 12.00/24.00*

**DOMENICA CHIUSO**

*Sunday Closed - Dimanche Fermé*
*Sonntag SchlieBen - Domingo Cerrado*

# ELENCO ALLERGENI

(Reg. 1169/2011)

| | | |
|---|---|---|
| 1 |  | CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| 2 |  | CROSTACEI e prodotti derivati |
| 3 |  | UOVA e prodotti derivati |
| 4 |  | PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 |  | ARACHIDI e prodotti derivati |
| 6 |  | SOIA e prodotti derivati |
| 7 |  | LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio |
| 8 |  | FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati |
| 9 |  | SEDANO e prodotti derivati |
| 10 |  | SENAPE e prodotti derivati |
| 11 |  | Semi di SESAMO e prodotti derivati |
| 12 |   | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 |
| 13 |  | LUPINI e prodotti derivati |
| 14 |  | MOLLUSCHI e prodotti derivati |

**Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.**
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.