

# Le Nostre Eccellenze

Our Excellence

**MIGLIARESE**  
PASSIONE PER LA BUONA AGRICOLTURA



angelo feroci<sup>®</sup>  
roma





## *Un pò di Storia*

Beltramme Moscardini scese da Siena a Roma e aprì nel 1886 la fiaschetteria-osteria. Fu il nome e non il cognome ad apparire sull'insegna.

Cesare Guerra detto Cesaretto, entrato negli anni '30 come garzone a 13 anni, con l'aiuto della moglie Elena rese il locale un punto di riferimento per la tipica e gustosa cucina romana. Negli anni '60 suo figlio Luciano raccolse l'attività familiare ospitando nel locale con riservatezza e simpatia numerosi artisti e scrittori. Ai tempi del vento creativo la Fiaschetteria era frequentata da De Chirico, Guttuso, Burri, Maccari, Moravia, Pasolini, Cavani, Soldati, che hanno lasciato numerose opere tuttora esposte. Flaiano e Fellini idearono qui la sceneggiatura dei film "La Dolce Vita" e di "Otto e Mezzo". Sulla parete d'ingresso una targa datata 19/06/1980 sta ad indicare che la Fiaschetteria Beltramme è dichiarata, con Decreto del Ministro per i Beni Culturali e Ambientali, di valore rilevante ai sensi della legge sulla tutela delle risorse di interesse artistico e storico.

*Beltramme Moscardini descended from Siena to Rome and opened the fiaschetteria-osteria in 1886. It was the name and not the surname that appeared on the sign.*

*Cesare Guerra, said Cesaretto, entered in the '30s as a an apprentice 13-year, with the help of his wife Elena, made the restaurant a point of reference for the typical and tasty Roman cuisine. In the '60s his son Luciano picked up family activity hosting with confidentiality and sympathy many artists and writers. At the time of the creative wind, the tavern was frequented by De Chirico, Guttuso, Burri, Maccari, Moravia, Pasolini, Cavani, Soldati, who have left many works still on display. Flaiano and Fellini devised here the script of the films "La Dolce Vita" and "Eight and Half". On the entrance wall, a plaque dated 19/06/1980 indicates that the Fiaschetteria Beltramme is declared, with Decree of the Minister for Cultural and Environmental Heritage, of significant value under the law on the protection of artistic and historic resources.*

# ◆ Antipasti ◆

## Starter

<b>Prosciutto crudo di Parma</b> <i>Parma ham</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Prosciutto crudo di Parma e bufala</b> <i>Parma ham and buffalo mozzarella</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Prosciutto crudo di Parma e melone</b> <i>Parma ham and melon</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Mozzarella di bufala</b> <i>Buffalo mozzarella</i>	<b>€ 11,00</b>
<b>Misto Salumi</b> <i>Mixed salami</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Selezione di formaggi con marmellata Bio</b> <i>Selection of cheeses with bio jam</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Bresaola, rucola e parmigiano</b> <i>Bresaola, rocket salad and parmesan cheese</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Caprese</b> <i>Mozzarella, tomato and basil</i>	<b>€ 11,50</b>
<b>Bruschette miste</b> <i>Mixed bruschette</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Melanzane alla parmigiana</b> <i>Eggplant with tomato, mozzarella and parmesan cheese</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Antipasto “Beltramme” per 2 pesrone</b> <i>Big starter for two people (mixed cheese, mixed salami with bruschette)</i>	<b>€ 26,00</b>

## ◆ Primi ◆

### First Courses

<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b> <i>Spaghetti with tomato and basil and parmesan cheese</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti with bacon, eggs and cheese</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> <i>Hand made pasta with pecorino cheese and pepper</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Tonnarelli al sugo d'arrosto</b> <i>Hand made pasta with roast sauce and cheese</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Mezzemaniche alla gricia</b> <i>Pasta with bacon and pecorino cheese</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Bucatini all'amatriciana</b> <i>Pasta with bacon, tomato, cheese and pepper</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti with olive oil, garlic and chili pepper</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Tonnarelli alla corsara</b> <i>Hand made pasta with cherry tomato, mussels and pecorino cheese and pepper</i>	<b>€ 17,00</b>
<b>Fettuccine alla bolognese</b> <i>Pasta with ragù sauce and parmesan cheese</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Penne all'arrabbiata</b> <i>Penne with spicy sauce</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Lasagna</b> <i>Lasagna</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Spaghetti with clams and chili</i>	<b>€ 18,00</b>

◆ *Secondi* ◆  
*Second Courses*

<b>Saltimbocca alla romana</b> <i>Veal slice with ham, butter and sage</i>	<b>€ 17,00</b>
<b>Lombata di vitella</b> <i>Veal steak</i>	<b>€ 18,00</b>
<b>Coda alla vaccinara</b> <i>Oxtail in tomato sauce</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Polpette al sugo</b> <i>Meat balls with tomato sauce</i>	<b>€ 16,00</b>
<b>Straccetti con rucola e parmigiano</b> <i>Strips of meat rocket salad and parmesan cheese</i>	<b>€ 17,00</b>
<b>Polpettone con patate al forno</b> <i>Meatloaf with roasted potatoes</i>	<b>€ 17,00</b>
<b>Fettine panate di vitella</b> <i>Breaded and fried veal</i>	<b>€ 17,00</b>
<b>Tagliata di pollo</b> <i>Sliced chicken with rocket salad and fresh tomato</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Vitella alla fornara con patate arrosto</b> <i>Roast veal with baked potatoes</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Entrecotè con salsa di tartufo e patate al forno</b> <i>Entrecotè with truffle sauce and baked potatoes</i>	<b>€ 28,00</b>
<b>Filetto al pepe verde / aceto balsamico</b> <i>Fillet of beef with green pepper / balsamic vinegar</i>	<b>€ 28,00</b>

## ◆ *Contorni* ◆ *Side Dishes*

<b>Patate al forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>Verdure grigliate</b> <i>Mixed grilled vegetables</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Insalatona</b> <i>Big salad tuna, cheese, corn, carrots, cherry tomatoes and olives</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Verdure di stagione</b> <i>Seasonal vegetables</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Inslata mista</b> <i>Mixed salad</i>	<b>€ 6,50</b>
<b>Cestino di pane</b> - <i>Basket of bread</i>	<b>€ 2,50</b>

## ◆ *Dessert* ◆

<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù custard</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Tiramisù al pistacchio</b> <i>Tiramisù with pistachio cream</i>	<b>€ 9,00</b>
<b>Crostata ricotta e cioccolato</b> <i>Tart soft ricotta cheese and chocolate</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Cheesecake con coulis di fragole e more</b> <i>Cheesecake with strawberry and blackberry cream</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Tartufo di Pizzo Calabro artigianale vari gusti</b> <i>Kind of ice cream Different flavour</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Frutta fresca di stagione</b> <i>Fresh season fruit</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Ananas</b> <i>Pineapple</i>	<b>€ 7,00</b>

◊ *Birre alla Spina* ◊  
*Draught Beers*

<b>Krombacher Piccola / Small 0,2</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Krombacher Media / Medium 0,4</b>	<b>€ 7,00</b>

◊ *Birre in Bottiglia* ◊  
*Beer by bottle*

<b>Peroni Gran Riserva 0,50 cl</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Franziscaner Weiss 0,50 cl</b>	<b>€ 7,00</b>

◊ *Bevande* ◊  
*Drinks*

<b>Acqua</b> <i>Water</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Coca Cola / Sprite / Fanta</b> <i>Coke / Sprite / Fanta</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>Succo di frutta</b> <i>Fruit juice</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>Caffè</b> <i>Coffee</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Caffè americano</b> <i>American coffee</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	<b>€ 4,00</b>

**Servizio a persona € 2,00**  
*Service per person €2.00*

# ♦ *Lista Allergeni* ♦ *Allergen List*

**Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni:  
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.**

*The following allergens may be present in our dishes:  
Substances or products that cause allergens or intolerances.*

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano shorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;**
  - b) maltodestrine a base di grano;**
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;**
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;**

*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or the hybridized strains and derived products, except:*

  - a) grain-based glucose syrup, including dextrose.*
  - b) wheat-based maltodextrine.*
  - c) glucose syrup based on barley;*
  - d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;**

*Crustaceans and products based on crustaceans.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova;**

*Eggs and eggs products.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;**
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;**

*Fish and fish products, except:*

  - a) fish jelly used as a support for vitamin or carotenoid preparations.*
  - b) gelatin or isinglass used as fining agent in beer and wine.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;**

*Peanuts and peanuts-based products.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
  - a) olio e grasso di soia raffinato;**
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;**
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;**

*Soy and soy products, excepts:*

  - a) refined soybean oil and fat.*
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based natural D-alpha tocopherol succinate.*
  - c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and ester phytosterols. d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia; d) vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.*



- 7. Latte e prodotti a base di latte, lattosio incluso, eccetto:**  
**a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;**  
**b) lattiolio;**  
*Milk and milk products, including lactose, except:*  
*a) milk serum used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*  
*b) lactiol.*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglans regia*), noci di agaciù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (*Wangenh.*) K.Kock], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**  
*Nuts, namely: almonds (*Amigdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Junglans regia*), agaciù nuts (*Anacardium storico*), pecan nuts [*Carya illinoiensis* (*Wangenh.*)K. Kock], Brazil Nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia Vera*), macadamia nuts or queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano;**  
*Celery and celery products.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape;**  
*Mustard and mustard-based products.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;**  
*Sesam needs and products based on sesam needs.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;**  
*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg;*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini;**  
*Lupins and products based on lupins.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;**  
*Molluscs and products based on molluscs.*