

## “ToTo“ : The “Roman Cuisine” is Just Like This

### Starters & Other Treats

Vegetable Soup with Grana Padano Wafer  
Mixed Fried Vegetables: Zucchini, Artichoke and Broccoli  
Cured Meats & Cheese from Northern Lazio  
Deboned Fried Anchovies & Squid “Tutto Fritto”

### Our Classic Pasta

Amatriciana Bucatini with Tomato, Seasoned Guanciale and Pecorino Romano  
Carbonara “Rummo” Rigatone with Seasoned Guanciale and Parmigiano Reggiano  
Tonnarello (fresh long pasta) with Cheese (70% Parmigiano Reggiano, 30% Pecorino Romano)  
and Three Types of Pepper (rose, black and white)

We also offer gluten free pasta.

### Stockfish and Meat:

Small Slice of Meat with Tomato Salad and Slices of Pecorino  
Calf Saltimbocca with Sage and Ham, and Chicory Salad on the side  
“Scottadito” Lamb Chops with Roasted Potatoes  
Trasteverina Stockfish (Tomato, Red Onion, Raisins and Pine Nuts) served on toasted bread of the day

We also have daily specials, so if you can't find anything you like, take a look...

## “ToTo”: Let’s Do It Odd

### To start:

Buffalo Mozzarella (100 gr) with Chianti Capocollo

Raw Tuna served with Ginger and Soy Sauce

Slices of Raw Beef from Trentino with Olive Oil, Salt and Pepper

Eggplants and Zucchini Parmigiana (cooked in only 20 minutes)

### Our Odd First Courses:

“Dr Franco” Spaghetti (with Three Types of Tomato & Chilli)

“Rummo” Gricia Half-Rigatone with Potatoes & Pecorino Romano

Spagone with Clams & Pachino Tomatoes

We also offer Gluten Free Pasta

### Meat & Fish

Salmon with Herbs served on Vegetables Cous Cous

Sliced Young Steer Shank with Venere Risotto Butter & Sage

Slices of Raw Beef Filet with Rosemary and Avezzano Potatoes

Grilled Sea Bass Fillet with Wok Vegetables

da "ToTo" : "la Cucina alla Romana" è così

---

GLI ANTIPASTI & SFIZI VARI:

*"Er Minestrone" Moderno con Cialda di Grana*

*"Frittino" di Verdure fresche : Zucchine, Carciofi e Broccolo*

*Tagliere di Salumi & Formaggi dell'Alto Lazio*

*Cartocchetto di Alici Spinare & Calamaretti "tutto-fritto"*

---

LA TIPICA ASCIUTTA:

**Bucatino piccolo all'Amatriciana**

POMODORO PELATO, GUANCIALE STAGIONATO E PECORINO ROMANO

**Rigatone "RUMMO" alla nostra Carbonara**

UOVA A PASTA GIALLA, GUANCIALE STAGIONATO, PARMIGIANO REGGIANO

**Tonnarello (PASTA LUNGA FRESCA) Caci e 3 pepi**

PARMIGIANO REGGIANO 70%, PECORINO ROMANO 30% E PEPE ROSA, NERO E BIANCO

...CON TEMPO E PAZIENZA PASTA SENZA GLUTINE

---

BACCALA' E CARNI:

*Fettina Panata con Insalata di Pomodori e Scaglie di Pecorino*

*Saltimbocca di Vitella, Salvia, Prosciutto e contorno di Cicorietta*

*Braciolette d'Abbacchio a "SCOTTADITO" con Patate Arrosto*

*Baccalà alla Trasteverina su pane del giorno prima ma bruscato*

(mantecato con Pomodoro, Cipolla rossa, Uvetta e Pinoli)

UNO SGUARDO AL "CALENDARIO" DEL GIORNO E SE NEANCHE LÌ...

---

da "ToTo": "Lo famo strano" è così

---

PER INIZIARE:

*Mozzarella di Bufala (100 gr) con Capocollo al Chianti*

*Crudo di Tonno al "Coltello" con Soja e Ginger*

*Carpaccio di Manzo del Trentino "olio, sale e pepe"*

*Parmigiana di Melanzane & Zucchine "espressa" (20 min)*

---

I PRIMI STRANI:

Spaghetto alla "dr. Franco" (Mantecato ai 3 Pomodori & Peperoncino)

Mezzo-Rigatone "RUMMO" alla Gricia con Patate & Pecorino

Spagone con Vongole Veraci & Pomodori Pachino

...CON TEMPO E PAZIENZA PASTA SENZA GLUTINE

---

CARNE & PESCE

*Darna di Salmone alle Erbe su Cous Cous con Verdure*

*Ossobuco di Vitellone con Risotto Venere al Burro & Salvia*

*Tagliata di Filetto (MANZO) al Rosmarino con Patate d'Avezzano*

*Filetto di Spigola alla "Piastra" con Verdure WOK*