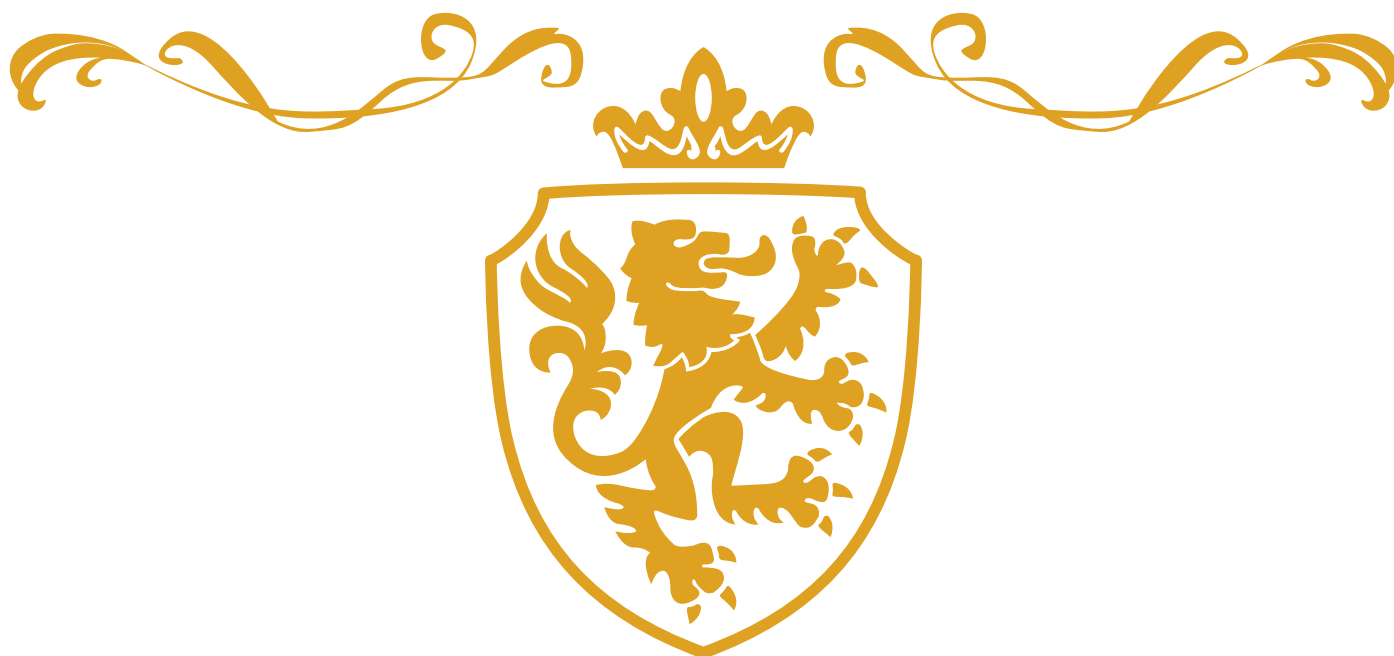


Ristorante
Papa Rex
dal 1991



Ristorante italiano
dal 1991

Menù



PAPA REX



RISTORANTE PAPA REX



PAPA_REX_ROMA

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”

La Direzione

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.

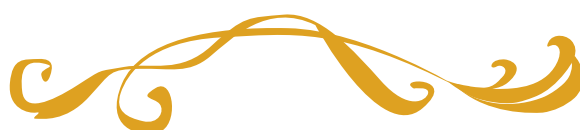
The management



Antipasti di terra

Hors - d'ouvres

Tris di bruschette (pomodoro, funghi e melanzane) (1) <i>Mixed toasted bread (tomato, mushrooms, eggplants)</i>	€ 6,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00
Focaccia al sesamo e porchetta (1, 11) <i>Homemade focaccia and roasted pork</i>	€ 12,00
Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di montagna (7) <i>Knife-cut ham and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Carpaccio di manzo su letto di rucola con scaglie di grana e miele (7) <i>Carpaccio with rocket, parmesan flakes and honey</i>	€ 15,00

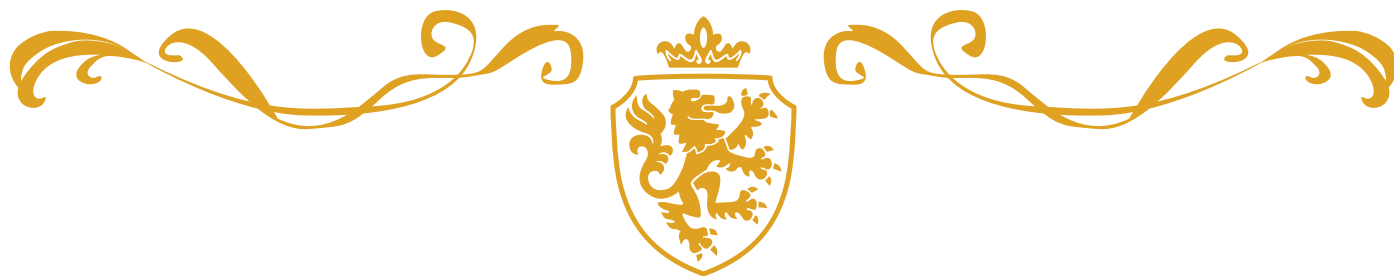




Antipasti di mare *Seafood Hors - d'ouvres*

Soutè di cozze (14) <i>Peppered mussels</i>	€ 10,00
Gamberi in pasta kataifi (1, 2) <i>Kataifi wrapped Prawns</i>	€ 12,00
Insalata di mare* (2, 4, 9, 14) <i>Seafood salad</i>	€ 12,00
Misto mare Papa Rex (insalata di mare, carpaccio di polpo e gamberi Kataifi) (1, 2, 4, 9, 14) <i>Mix of seafood salad, octopus carpaccio and Kataifi Prawns</i>	€ 15,00
Carpaccio di spigola con zucchine alla Julienne, lime e pepe rosa (4) <i>Carpaccio of sea bass with zuchinis, lime and pepper</i>	€ 15,00



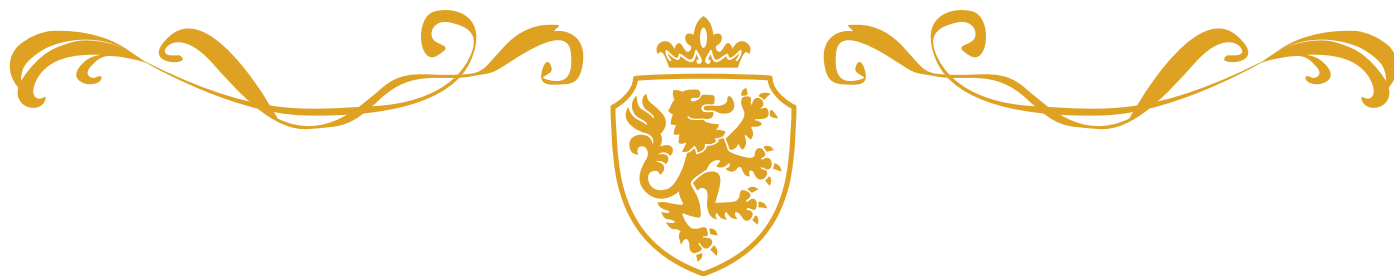


Primi Piatti di Terra

First Course

Zuppa di verdure di stagione* (9)	€ 8,00
<i>Vegetable soup in season</i>	
Spaghetti alla Bolognese (1, 7, 9)	€ 9,00
<i>Spaghetti with bolognaise meat sauce</i>	
Bucatini all'amatriciana (1, 7)	€ 10,00
<i>Bucatini amatriciana (bacon and tomato sauce)</i>	
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7)	€ 10,00
<i>Spaghetti carbonara (eggs and bacon)</i>	
Spaghetti cacio e pepe (1, 7)	€ 10,00
<i>Spaghetti cheese and pepper</i>	
Fettuccine al pesto fatto in casa (3, 5, 8)	€ 10,00
<i>Homemade fettuccine with pesto</i>	
Lasagna* o Cannelloni (1, 3, 7)	€ 10,00
<i>Lasagna or cannelloni</i>	
Gnocchi alla sorrentina (1, 3, 7)	€ 12,00
<i>Gnocchi with tomato and mozzarella cheese</i>	
Ravioli di burrata con pomodorini pachino e basilico (1, 3, 7)	€ 14,00
<i>Ravioli stuffed with burrata cheese, fresh tomato and basil</i>	
Fettuccine guanciale, funghi porcini* e pecorino romano (1, 3, 7)	€ 16,00
<i>Homemade fettuccine with bacon, mushrooms and pecorino cheese</i>	



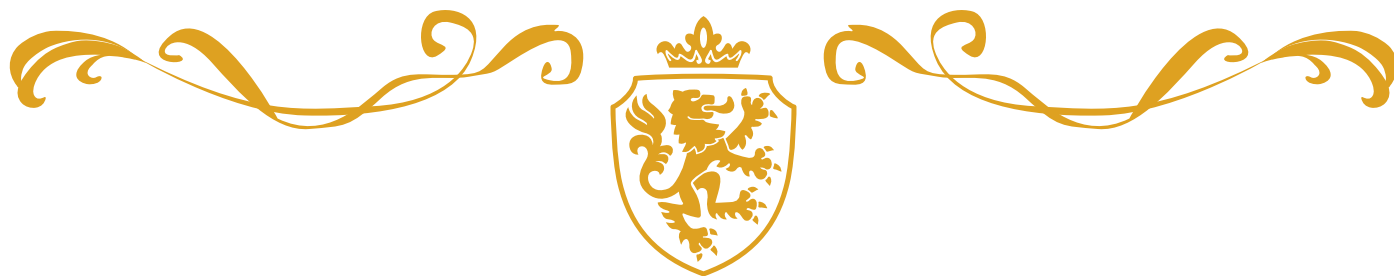


Primi Piatti di Pesce

First Course - Fish

Spaghetti alla carbonara di mare* (1, 3, 7, 14)	€ 12,00
<i>Spaghetti seafood carbonara (squid, eggs, pecorino cheese)</i>	
Spaghetti alle vongole veraci (1, 14)	€ 14,00
<i>Spaghetti with clams</i>	
Tonnarelli al pesto	
con calamari, gamberi e pomodori secchi (1, 2, 3, 4, 5, 8)	€ 16,00
<i>Tonnarello with pesto, squid, shrimps and dried tomatoes</i>	
Tonnarello dello chef	
(Frutti di mare, fasolari e gamberi) (1, 2, 3, 4, 14)	€ 18,00
<i>Tonnarello of the chef (Seafood, big clams and shrimps)</i>	
Ravioli di cernia con gamberi e pachino (1, 2, 3, 4, 7)	€ 18,00
<i>Ravioli of grouper with shrimps and fresh tomato</i>	
Tortelloni al nero di seppia in salsa salmonata (1, 2, 3, 4, 7)	€ 18,00
<i>Tortelloni with cuttlefish ink in salmon sauce</i>	
Linguine all'astice (min 600 gr) (1, 2)	100 gr. € 10,50
<i>Spaghetti with lobster</i>	





Secondi Piatti di Carne

Main Course - Meat

Straccetti di manzo ai funghi (1, 7) <i>Strips of beef with mushrooms</i>		€ 12,00
Cotoletta alla milanese con patate fritte (1, 3) <i>Milanese veal chop (breaded) with french fries</i>		€ 14,00
Saltimbocca alla romana (vitello, salvia, prosciutto) (1, 7) <i>Roman escalope with sage and ham</i>		€ 14,00
Abbacchio allo scottadito con patate al forno <i>Lamb with roasted potatoes</i>		€ 18,00
Tagliata di manzo Danese (250 gr.) con patate al forno <i>Sliced Danish beef with roasted potatoes</i>		€ 18,00
Filetto di manzo Danese al pepe verde <i>Fillet of Danish beef with green pepper</i>		€ 24,00
Costata di manzo Danese (Min. 500 gr.) <i>T-bone steak</i>	100 gr.	€ 4,50
Fiorentina Danese con filetto (Min. 500 gr.) <i>Florentine T-bone steak</i>	100 gr.	€ 5,50





Secondi Piatti di Pesce

Main Course - Fish

Gamberoni in padella al brandy (2) € 16,00
Brandy sautéed prawns

Salmone in crosta di sesamo con contorno di verdure grigliate (4, 11)** € 18,00
Salmon with sesame crust served with grilled vegetables

Frittura calamari e gamberi (1, 2, 14) € 18,00
Fried squid and shrimps

Scampi alla griglia* (2) € 25,00
Grilled scampi

Pesce al forno (con patate, pachino e olive nere): (4, 5)
Baked fish (with potatoes, fresh tomatoes and black olives)

Orata 100 gr. € 7,00

Spigola 100 gr. € 8,00

Dentice 100 gr. € 9,00

Astice alla catalana (2, 5) 100 gr. € 10,50
Catalan lobster





Pizzeria

Pizza

Fritto di Baccalà pastellato (<i>Fried battered cod</i>)	€ 4,00
Fiore di zucca pastellato (<i>Battered courgette flower</i>)	€ 4,00
Fritto Papa Rex (suppli, crocchette di patate, olive ascolane) <i>Papa Rex fried (suppli, potato croquettes, ascolane olives)</i>	€ 8,00
Fritto all'italiana (verdure pastellate) <i>Italian fry (battered vegetables)</i>	€ 8,00

Pizze - Pizzas

Margherita <i>Margherita</i> (1, 7)	€ 7,00
Napoli <i>Naples (with anchovies)</i> (1, 4, 7)	€ 8,00
Quattro formaggi <i>Four Cheeses</i> (1, 7)	€ 8,00
Diavola (salumi piccanti) <i>Devil (spicy salami)</i> (1, 7)	€ 8,00
Vegetariana <i>Vegetarian</i> (1, 7)	€ 9,00
Funghi <i>Mushrooms</i> (1, 7)	€ 9,00
Tonno e cipolla <i>Tuna and onion</i> (1, 4, 7)	€ 9,00
Prosciutto crudo di montagna <i>Mountain ham</i> (1, 7)	€ 9,00
Capricciosa <i>Capricciosa</i> (1, 3, 7)	€ 9,00
Salsiccia e funghi <i>Sausages and mushrooms</i> (1, 7)	€ 9,00
Caprese (mozzarella di bufala e pachino) <i>Caprese (mozzarella and tomato)</i> (1, 7)	€ 10,00
Calzoni (vari gusti) (1, 7)	€ 9,00





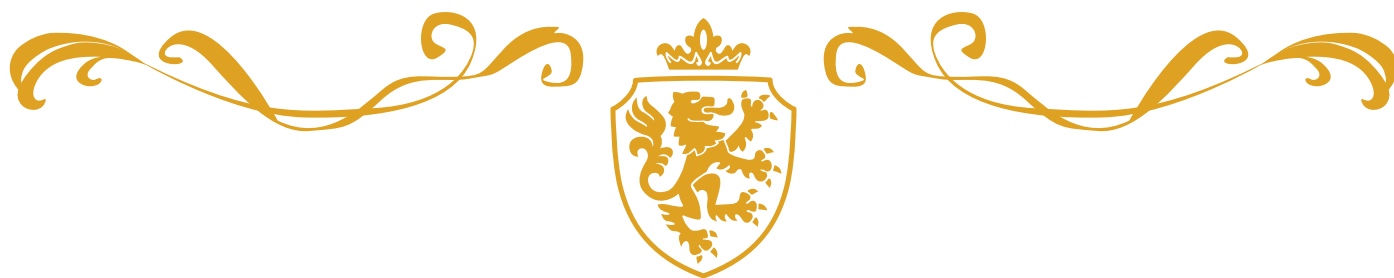
Contorni - *Side Dish*

Patatine fritte* <i>French fries</i>	€ 5,00
Patate al Rosmarino <i>Rosemary potatoes</i>	€ 5,00
Cicoria ripassata in padella <i>Sautèed chicory</i>	€ 7,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 7,00

Dessert

Dolci da esposizione (1, 3, 7) <i>Desserts à la carte</i>	€ 6,00
Tortino "Cuore caldo" <i>Cake with hot chocolate</i>	€ 7,00
Frutta di stagione <i>Season fruit</i>	€ 7,00
Pizza con Nutella <i>Pizza with Nutella</i>	€ 9,00





Vini Bianchi - *White Wines*

CAMPANIA

Falanghina del Sannio DOC € 27,00
Mastroberardino - Falanghina

Greco di Tufo DOCG € 28,00
Feudi di San Gregorio - Tufo

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon "Soresere" DOC € 20,00
Forchir - Sauvignon Blanc

Traminer Aromatico DOC € 20,00
Forchir - Traminer aromatico

Chardonnay Collio DOC € 40,00
Marco Felluga - Chardonnay

Sauvignon Collio DOC € 40,00
Marco Felluga - Sauvignon Blanc

Vintage Tunina IGT € 85,00
*Jerman - Sauvignon, Chardonnay,
Ribolla gialla, Malvasia e Picolit*

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT (Vino della casa) € 14,00
Villa Gianna

LIGURIA

Cinque Terre DOC € 29,00
*Società Agricola Riomaggiore
Vermentino, Bosco e Albarola*

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC € 23,00
Costamolino Argiolas - Vermentino

SICILIA

Corvo Bianco IGT € 20,00
Terre di Sicilia Duca di Salaparuta - Grecanico

Anthilia Sicilia DOC € 28,00
Donnafugata - Cataratto e Inzolia

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller-Thurgau Frizzante IGT € 20,00
Santa Margherita - Muller-Thurgau

Chardonnay IGT € 23,00
Santa Margherita - Chardonnay

Pinot Grigio Valdadige DOC € 28,00
Santa Margherita - Pinot Grigio

Gewürztraminer DOC € 30,00
San Michele Appiano - Gewürztraminer

Sauvignon DOC € 30,00
H. Lun - Sauvignon Blanc

Shultauser Pinot Bianco DOC € 35,00
San Michele Appiano - Pinot Bianco

Chardonnay Sanct Valentin DOC € 50,00
San Michele Appiano - Chardonnay



Vini Rossi - *Red Wines*

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 20,00
Masciarelli - Cabernet Sauvignon, Merlot

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara amabile DOC € 18,00
Contessa Matilde Cavicchioli - Lambrusco

FRIULI VENEZIA GIULIA

'Mirie' Merlot DOC € 20,00
Forchir - Merlot

Cabernet sauvignon DOC € 20,00
Forchir - Cabernet Sauvignon

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT (Vino della casa) € 14,00
Villa Gianna - Merlot

Shiraz IGT Lazio € 25,00
Casale del Giglio - Syrah

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot nero DOC € 35,00
San Michele Appiano - Pinot Nero

VENETO

'Il Calice' Valpolicella Classico DOC € 18,00
Bolla - Corvina e Rondinella

Amarone della Valpolicella DOCG € 70,00
Cesari - Corvina, Rondinella e Negrara

SARDEGNA

'Bantu' Cannonau di Sardegna DOC € 18,00
Antichi Poderi Jerzu - Cannonau

PUGLIA

Primitivo di Manduria DOP € 20,00
Soloperto - Primitivo

SICILIA

Corvo Rosso IGT € 20,00
Duca di Salaparuta - Nero D'avola

TOSCANA

Morellino di Scansano DOCG € 20,00
Erik Banti - Sangiovese, Merlot e Alicante

S. Maria Morellino di Scansano DOCG € 25,00
Frescobaldi - Sangiovese

Castelgreve Chianti Classico DOCG € 25,00
Castelli del Grevepesa - Sangiovese

Rosso di Montalcino DOC € 35,00
Rosso di Montalcino DOC

Brunello di Montalcino DOCG € 70,00
Banfi - Sangiovese

Tignanello IGT € 160,00
Antinori - Sangiovese e Cabernet Franc

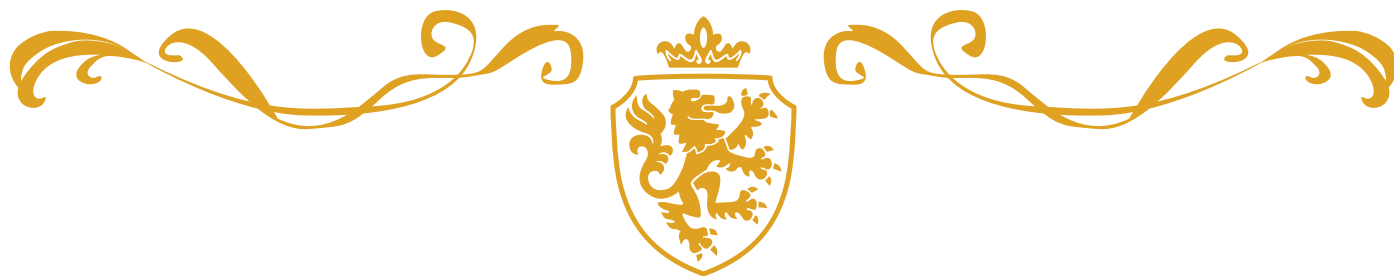
Bolgheri Sassicaia DOC € 400,00
Tenuta San Guido - Cabernet franc

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba DOC € 27,00
Marchesi di Barolo - Barbera

Barbera d'Alba DOC € 30,00
Marchesi di Barolo - Barbera

Barolo DOCG € 70,00
Marchesi di Barolo - Nebbiolo



Bollicine - *Sparkling Wines*

Prosecco DOC Extra Dry <i>Valdo - Glera</i>	€ 25,00	Franciacorta DOCG '61 Brut <i>Berlucchi - Chardonnay e Pinot nero</i>	€ 45,00
Franciacorta Brut DOCG <i>Antica Fratta - Chardonnay e Pinot nero</i>	€ 33,00	Franciacorta DOCG '61 Rosè <i>Berlucchi - Pinot nero e Chardonnay</i>	€ 50,00

Vini Rosati - *Rosè Wines*

LAZIO

'Tellus' Rosé di Syrah Lazio IGP <i>Falesco - Syrah e Aleatico</i>	€ 23,00
---	---------

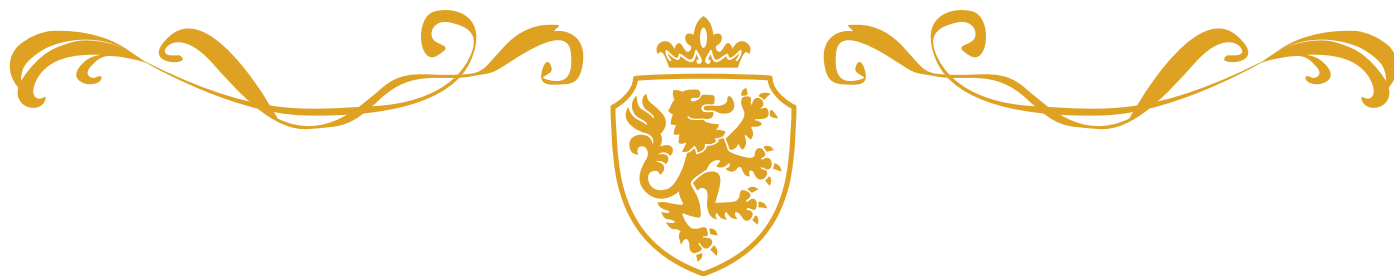
Vini Dolci - *Sweet Wines*

PIEMONTE

Zagara Moscato D'Asti DOCG <i>Marchesi di Barolo - Moscato</i>	€ 30,00
---	---------

Champagne

Pommery Brut Royal <i>Pommery - Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier</i>	€ 60,00	"Cuvée Rosé" Champagne AOC Brut <i>Laurent Perrier - Pinot Noir</i>	€ 150,00
Champagne Brut 'Yellow Label' - Veuve Clicquot <i>Veuve Clicquot - Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier</i>	€ 95,00	Champagne Brut 'Vintage' Dom Perignon 2008 <i>Dom Perignon - Chardonnay, Pinot Noir</i>	€ 300,00



Aperitivi & Cocktails

Martini Red o White	€ 5,00
Spritz Aperol o Campari	€ 8,00
Vodka Lemon	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Bellini	€ 8,00
Gin Tonic	€ 8,00

Amari - *Bitters*

Amaro Averna	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Amaro Montenegro	€ 6,00
Amaro Lucano	€ 6,00
Amaro del Capo	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00

Liquori - *Liqueurs*

Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00

Bevande - *Drinks*

Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Lemonsoda 0,33 l	€ 3,00
Succo di frutta	€ 3,00
Acqua naturale o frizzante	€ 3,00
Birra alla spina piccola 0,2 l	€ 3,50
Birra alla spina piccola 0,4 l	€ 5,00

Distillati - *Distillates*

Jack Daniel's	€ 7,00
Chivas Regal	€ 7,00
J&B Whisky	€ 7,00
Johnnie Walker	€ 7,00
Brandy	€ 7,00
Cognac	€ 7,00
Grappa invecchiata	€ 7,00

Caffetteria - *Coffee*

Caffè Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè Americano	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Thè caldo	€ 2,50
Thè freddo	€ 2,50

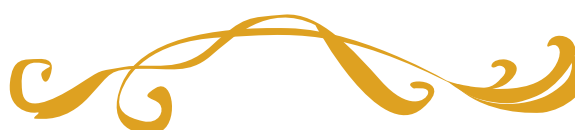




Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

- N. 1 **Cereali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- N. 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- N. 3 **Uova** e prodotti a base di uova
- N. 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- N. 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- N. 6 **Soia** e prodotti a base di soia
- N. 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- N. 8 **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*Carya illinoensis* K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (*macadamia Ternifolia*), e i loro prodotti
- N. 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- N. 10 **Senape** e prodotti a base di senape
- N. 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di prodotti a base di semi di sesamo
- N. 12 **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- N. 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- N. 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”





La nostra attività applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in applicazione dei Regolamenti CE n° 852 - 853 - 854, e la tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto dettato dal Regolamento CE n° 178 del 2002; tutta la documentazione viene tenuta in regola dallo Studio Roccetti S.r.l.s.

Inoltre si dichiara che tutto il personale presente all'interno dall'industria alimentare ha effettuato la formazione ai sensi del Delibera Regione Lazio 825/09 in materia di formazione per il personale alimentarista, di cui sono disponibili in azienda attestati e verbale delle presenze firmati sia dai discenti che dal docente, il Dr. Paolo Roccetti.

Si utilizzano gli asterichi a fianco dell'ingrediente o della pietanza per definire il congelato(*)()**

* Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

** Materie prime/ Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04





We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

- N. 1 **Cereals** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- N. 2 **Crustaceans** and products based on shellfish
- N. 3 **Eggs** and by-products
- N. 4 **Fish** and products based on fish
- N. 5 **Peanuts** and peanut-based products
- N. 6 **Soy** and soy-based products
- N. 7 **Milk** and dairy products (lactose included)
- N. 8 **Fruits in shell**, i.e. **almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios, macadamia nuts** or **Queensland nuts** and their by-product
- N. 9 **Celery** and products based on celery
- N. 10 **Mustard** and mustard-based products
- N. 11 **Sesame seeds** and sesame seeds-based products
- N. 12 **Sulphur dioxide** and **sulphites** in concentrations above 10 mg/kg
- N. 13 **Lupine** and lupine-based products
- N. 14 **Molluscs** and products based on molluscs

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. The management

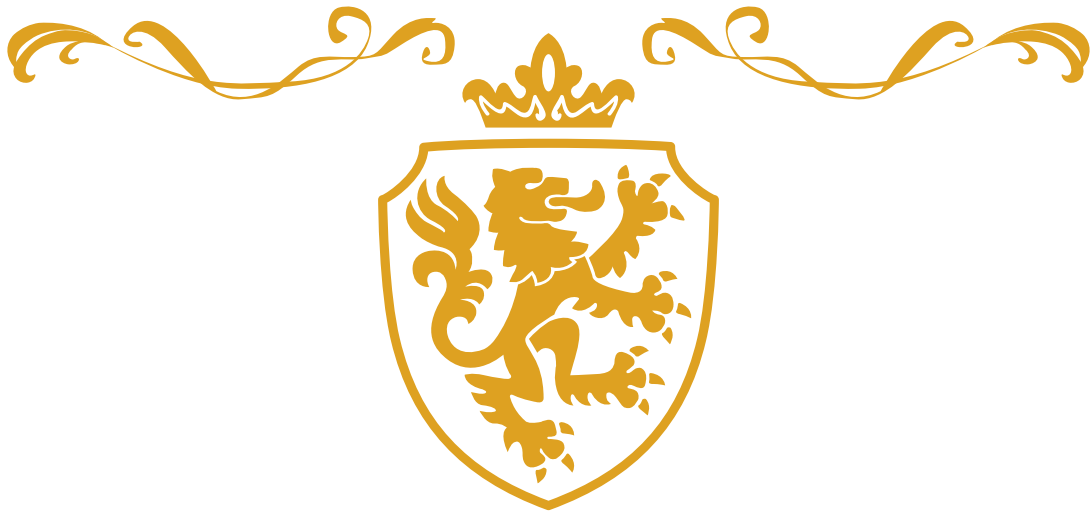
Asterisks are used beside the ingredient or the course to identify the frozen (*) or blast chilled on the spot ingredients (**)

* **Frozen product** - The products marked with (*) is prepared with frozen or blast chilled at the origin.

** **Blast chilled on the spot products** - Some fresh products, of animal origin, as well as fishery products that are served raw, are subjected to blast chilling to guarantee the quality and security, as described in the plan HACCP as per D. REG. CE 852/04 e Reg. CE 853/04



Ristorante
Papa Rex
dal 1991



Ristorante italiano
dal 1991



PAPA REX



RISTORANTE PAPA REX



PAPA_REX_ROMA