



R O M A N A P I Z Z E R I A

Nel cuore di Roma nasce Volta Romana Pizzeria.

Una pizza che ti porta indietro, alla Roma
di chi la vede la prima volta e ci si innamora.

Fina fina, col bordo appena accennato e
leggermente bruciacchiato.

I fritti, quelli della tradizione. Con la panatura
grossolana che ti ricorda i pranzi della domenica che
faceva nonna tua.





ANTIPASTI

LA CROCCHETTA DI UNA VOLTA

3

Panatura artigianale, patate, pecorino, pepe (1,2)

IL SUPPLÍ DI UNA VOLTA

3

Panatura artigianale, riso, pomodoro, fiordilatte, basilico (1,2,16)

I FIORI DI ZUCCA

4

Panatura artigianale, fiori di zucca, provola affumicata, alici (1,2,6)

GLI STRIPES DI POLLO

5

Panatura artigianale, bocconcini di pollo (2,13)



LE CLASSICHE

LA FOCACCIA

7

Rosmarino, olio extra vergine di oliva Flaminio (2,15)

LA ROSSA

8

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, olio extra vergine di oliva Flaminio (2,16)

LA MARGHERITA

10

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, fiordilatte, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,16)

LA NAPOLI

11

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, origano, fiordilatte, alici, olio extra vergine di oliva Flaminio, basilico (1,2,6,15,16)

LA FUNGHI

10

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, funghi champignon, prezzemolo, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,16,18)

LA FIORI

12

Fiordilatte, alici Armatore, fiori di zucca, olio extra vergine di oliva Flaminio, zest di limone (1,2,6)

LA COSACCA

10

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, pecorino buccia nera, basilico, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,16)

LA BOSCAIOLA

12

Fiordilatte, funghi di bosco, salsiccia di Norcia, prezzemolo, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,18)



LE SPECIALI

LA MARINARA A MODO NOSTRO

9

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, origano, salsa all'aglio nero, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,16,17)

LA DIAVOLA

12

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, fiordilatte, spianata piccante, salsa alla nduja, olio extra vergine di oliva Flaminio, finocchietto selvatico (1,2,15,16)

L'ORTOLANA

12

Fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, salsa all'aglio nero, salsa al prezzemolo, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,17)

LA CAPRICCIOSA

13

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, fiordilatte, uovo alla bismark, polvere di olive taggiasche, chips di carciofi, funghi di bosco, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,13,15,16,18)

LA BUFALA

13

Pomodoro dell'agro pontino Marasca, treccia di bufala, parmigiano reggiano 24 Mesi, basilico, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,15,16)

LA GRICIA IN AGRODOLCE

14

Fiordilatte, guanciale di Norcia, pecorino buccia nera, cipolla in agrodolce (1,2,17)

LA PUTTANESCA

15

Sugo puttanesca, fiori di capperi, filetto di tonno, pomodoro ciliegino confit, salsa di prezzemolo, polvere d'olive, olio extra vergine di oliva Flaminio (1,2,6,15,16)



BEVANDE

BOTTIGLIA **CALICE**

I BIANCHI

Chardonnay Eprus	18	
Ribolla gialla Voltis	22	
Vermentino Eprus	25	
Grechetto Terre della Cvstodia	30	7
Traminer Voltis	40	8

I ROSATI

Rosato Eprus	35	8
--------------	----	---

I ROSSI

Merlot Voltis	25	
Sangiovese Terre della Cvstodia	30	7
Syrah Eprus	40	8

LE BIRRE

Nastro Azzurro spina piccola		5
Nastro Azzurro spina media		7
Ora et Labora artigianale bionda	8	
Ora et Labora artigianale rossa	8	
Punk Ipa Brewdog	8	

SOFT DRINK

Naturale/Frizzante 0,75	3	
Coca Cola 0,33	5	
Coca Cola Zero 0,33	5	
Aranciata Ferrarelle 0,33	5	
Gassosa Ferrarelle 0,33	5	
Limonata Ferrarelle 0,33	5	

I DOLCI

Dolce a scelta dalla nostra selezione (1,2,3,4,8,13)	7	
Pizza con la Nutella (1,2,4,8)	12	

Coperto	2	
---------	---	--

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO IL DEL REG. UE.N. 169/2011

1. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
2. Cereali contenenti glutine, grano, segale, orzo, farro, kamut, o i loro ceppi, derivati prodotti derivati.
3. Arachidi e prodotti a base di arachidi
4. Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi
6. Pesce e prodotti a base di pesce
7. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
8. Soia e prodotti a base di soia
9. Crostacei e prodotti a base di crostacei
10. Lupini e prodotti a base di lupini
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espresso come SO₂
13. Uova e derivati
14. Sedano e prodotti a base di sedano
15. Erbe-basilico
16. Pomodori e derivati
17. Aglio e cipolla
18. Funghi-tartufo

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano hccp ai sensi del reg.ce 852/04 e reg.ce 853/04

