

Esplora i nostri fuori menu della settimana, disponibili direttamente ai tavoli

Il quinto quarto — la parte più vera della cucina romana, quella che si cucinava a casa — accompagna il menu nelle sue forme classiche:
Animelle, Trippa, Pajata, Coda, Coratella

ANTIPASTI

Il Percorso degli Stolti (x2)^{7·12} 22
Salumi e formaggi del territorio laziale — il modo giusto per iniziare, da condividere subito al tavolo (un percorso ogni 2 persone)

Animelle sfumate al cognac, chips di carciofi e menta¹² 20
Quinto Quarto — cottura lenta, sfumata a fiamma viva

Supplì classico^{1·3·7} 2,50
Il più ordinato dell'Osteria: riso mantecato, cuore filante, fritto al momento

Supplì cacio e pepe^{1·3·7} 2,80
Stessa croccantezza, cuore cacio e pepe

Trippa alla romana^{7·9} 10
Quinto Quarto — sugo e pecorino, ricetta di casa

Fiori di zucca e alici^{1·4} 3
In pastella leggera, croccanti

Filetto di baccalà^{1·4} 4
Fritto, doratura sottile

CONTORNI

Scarola con olive, aglio e capperi 6

Patate al forno 5

Patate fritte^{1·7} 5

Cicoria 5

Cime di rapa 5

Verdure grigliate di stagione 5

Il completamento naturale di ogni secondo

PRIMI

LA RICETTA DELLA TRADIZIONE

Rigatoni alla Pajata^{1·3·7·12} 16 ·
Cofana 20
Quinto Quarto — la tradizione più autentica

Bucatini Amatriciana^{1·3·7·12} 10,50 ·
Cofana 14,50
Guanciale, pecorino romano DOP, pomodoro

Rigatoni Carbonara^{1·3·7·12} 10,50 ·
Cofana 14,50
Guanciale, uova, pecorino romano DOP

Mezze Maniche alla Gricia^{1·3·7·12} 10,50 · Cofana 14,50
Guanciale e pecorino, senza pomodoro

Tonnarelli Cacio e Pepe^{1·3·7} 10,50 ·
Cofana 14,50
Pecorino romano DOP e pepe macinato al momento

Cofana: formato grande da condividere a tavola, +4 sul prezzo del piatto

DOLCI

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Tiramisù degli Stolti³ 6
Il classico della casa — cremoso, leggero, fatto ogni giorno

Cheesecake 6
Base croccante, cuore morbido

Panna Cotta 6
Vegana — agar agar e panna vegetale

SECONDI

Coda alla vaccinara^{9·12} 19
Quinto Quarto — cottura lenta, sedano e cacao amaro

Coratella d'abbacchio con carciofi¹² 14
Quinto Quarto — piena disponibilità da ottobre

Stinco di maiale con patate al forno¹² 17
Cottura lenta al forno

Saltimbocca alla romana¹² 12,50
Salvia e prosciutto, come tradizione vuole

Polpette al sugo⁷ 10
Ricetta di casa, sugo di pomodoro

Calice della settimana in abbinamento — e lasciate spazio per il Tiramisù

LINEA VEGANA

Rigatoni al ragù di lenticchie¹ 12

Hummus di zucca con pomodori secchi e zenzero 10

Hamburger vegan con quinoa e fagioli rossi 12
Senza glutine

Polpette al sugo vegan con quinoa e fagioli rossi 12
Senza glutine

IL FUORI MENU

Ogni settimana proponiamo piatti diversi, spesso fusion o vegani — sempre lontano dalla tradizione romana per scelta, mai per caso

Cambia ogni settimana — chiedi al tavolo cosa portiamo oggi

Pizzeria & Bere

OSTERIA DEGLI STOLTI · TOR PIGNATTARA, ROMA

IL COPERTO · IL SERVIZIO · IL PANE NON SI PAGANO

PIZZA ROMANA CONTEMPORANEA

IL PIÙ RICHIESTO

Crudo e Fichi^{1·7·12} 15

Fior di latte, crudo, fichi, stracciatella di burrata e miele

Parmigiana Bianca^{1·7} 13

Salsa di melanzane, melanzane fritte, fior di latte, parmigiano

Montanara Alternativa^{1·7} 13

Provola affumicata, funghi chiodini, ricotta salata, salsa al tartufo

Burrata e Alici^{1·4·7} 13

Burrata fresca, alici

Il Fresco Inferno^{1·7·12} 12

Sugo, nduja di Spilinga, cipolla, menta fresca

Tris di Pomodori^{1·7} 12

San Marzano, pachino, pomodori secchi, salsa di basilico

PIZZA CLASSICA

La Burrata e Crudo^{1·7·12} 13

Pomodoro, pomodorini, basilico, rucola, crudo e stracciatella di burrata

Cime di rapa, guanciale e pecorino^{1·7·12} 12,50

Fior di latte, cime di rapa, guanciale e pecorino

Bufala e Zucchine^{1·7} 12,50

Vellutata di zucchine con bufala strappata e zucchine alla griglia

Cime di rapa e salsiccia^{1·7·12} 11,50

Fior di latte, cime di rapa e salsiccia

PIZZA CLASSICA

CONTINUA

La Burrata^{1·7} 11

Pomodoro, pomodorini, basilico, rucola e stracciatella di burrata

Calzone funghi e prosciutto^{1·7·12} 10,50

Prosciutto cotto, funghi, pomodoro e fior di latte

Boscaiola^{1·7·12} 10,50

Fior di latte, salsicce e funghi champignon

4 Stagioni^{1·7·12} 10

Pomodoro, fior di latte, olive, funghi, carciofi e prosciutto crudo

Capricciosa^{1·3·7·12} 10

Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi e prosciutto crudo

Ortolana^{1·7} 10

Fior di latte, zucchine, peperoni e melanzane

Calzone al prosciutto^{1·7·12} 9,50

Prosciutto cotto e fior di latte

Wurstel e Patatine^{1·7·12} 9,50

Fior di latte, wurstel e patatine fritte

Fiori e Alici^{1·4·7} 9,50

Fior di latte, fiori di zucca, alici

4 Formaggi^{1·7} 9,50

Fior di latte e misto di formaggi laziali

Napoli^{1·4·7} 9,50

Pomodoro, fior di latte e acciughe

Prosciutto^{1·7·12} 9,50

Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo

Tonno e Cipolla^{1·4·7} 9,50

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla

Funghi^{1·7} 9

Pomodoro, fior di latte e funghi champignon

Diavola^{1·7·12} 9

Pomodoro, fior di latte e salame piccante

Margherita^{1·7} 8

Pomodoro, fior di latte e basilico

Marinara¹ 5,50

Pomodoro e aglio

LA MESCITA

Calice della casa¹² 4

Calice della settimana¹² 5

Mezzo litro della casa¹² 6

BIRRE

Moretti Chiara¹ 5 · 12 · 14

Bicchiere · 1L · pitcher

Ichnusa non filtrata¹ 6 · 14 · 16

Bicchiere · 1L · pitcher

Peroni Gran Riserva 0,50cl¹ 6

ACQUA & ANALCOLICI

Acqua bottiglia 1L 2,50

Bibite lattina 3

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto

Bibite bottiglia 1L 5,50

A CHIUDERE

Amari nazionali 4

Grappe 4

Caffè 2

POCHI MA BUONI

COCKTAIL

Negroni¹² 7,50

Negroni Sbagliato¹² 7,50

Americano¹² 7,50

Bloody Mary 7,50

Dark 'n' Stormy 7,50

Gin Tonic 7,50

London Mule 7,50

Mojito 7,50

Moscow Mule 7,50

Garibaldi 7

Hugo¹² 7

Milano-Torino¹² 7

Campari Spritz¹² 7

Aperol Spritz¹² 7

Analcolico 5,50

DISTILLATI

Oban 14 anni 10

Courvoisier VS 10

Havana 7 7

Jefferson 6

Jack Daniel's 6

Johnny Walker Red Label 6