



ROMA

RIPARTE

DRINKS & RESTAURANT

ROMA
RIPARTE
DRINKS & RESTAURANT



CAFFÈ E THE

COFFEES AND TEAS

ESPRESSO	€	3
CAPPUCCINO	€	4
CAFFÈ AMERICANO American Coffee	€	4
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated Coffee	€	4
CAFFÈ SHAKERATO Shaken Coffee.	€	6
CAFFÈ GINSENG Ginseng Coffee	€	3,5
CAFFÈ D'ORZO Barley Coffee	€	3,5
THE E INFUSI CON BISCOTTINI Teas and Infusions with cookies	€	6

BIBITE, SPREMUTE E SUCCHI DI FRUTTA

SOFT DRINKS, FRESH SQUEEZED JUICES & FRUIT JUICES

COCA-COLA Coca-Cola	€	5
SPRITE / TONICA / SCHWEPPEES	€	5
ARANCIATA Orangeade.	€	5
ACQUA MINERALE Mineral water	€	3
THE FREDDO Ice Tea	€	6
SPREMUTE (Arancia, Pompelmo). Fresh squeezed juices (orange, grapefruit)	€	6
SUCCHI DI FRUTTA Fruit juices.	€	4
CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA Fruit and vegetable centrifuges	€	10
FRULLATI Milkshakes	€	8

BIRRE

BEERS



MESSINAcl. 33 €	5
Lager	Gradazione 4,7%	
ICHNUSAcl. 33 €	5
Lager	Gradazione 4,7%	
HEINEKENcl. 33 €	5
Lager	Gradazione 5%	
NASTRO AZZURROcl. 33 €	5
Pilsner	Gradazione 5,1%	
LA CHOUFFE BLONDEcl. 75 €	18
Strong Ale	Gradazione 8%	

LIQUORI E DIGESTIVI

LIQUEURS AND DIGESTIVES



AMARO BRAULIO	€	5
AMARO DEL CAPO	€	5
AMARO LUCANO.	€	5
AVERNA	€	5
DISARONNO	€	5
FERNET BRANCA	€	5
JAGERMEISTER.	€	5
LIMONCELLO	€	5

VINI DA MEDITAZIONE E DISTILLATI

MEDITATION WINES AND DISTILLATES

PORTO NIEPOORT TAWNY 10 ANNI	5,5/6 cl €	8
COGNAC HENNESSY VS	5,5/6 cl €	8
BAS ARMAGNAC V.S.O.P. SAMALENS.	5,5/6 cl €	12
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL RESERVE 8 ANS .	5,5/6 cl €	12
GRAPPA ALEXANDER BRUNELLO.	3/3,5 cl €	7
GRAPPA TRE SOLI TRE BERTA	3/3,5 cl €	12
GRAPPA TIGNANELLO ANTINORI	3/3,5 cl €	7
GIN HENDRICK'S (SCO).	4 cl €	8
GIN MARTIN MILLER'S (UK)	4 cl €	8
GIN DEL PROFESSORE (ITA)	4 cl €	10
VODKA BELVEDERE (PL)	4 cl €	8
VODKA GREY GOOSE (FR)	4 cl €	8
TEQUILA PATRON PLATINUM	3/3,5 cl €	15
RUM AGRICOLO EL DORADO 12 Y.O. (Guyana)	4 cl €	10
RUM AGRICOLO R.J.BALLY (Martinica)	4 cl €	8
RUM THE KRAKEN (Trinidad e Tobago)	4 cl €	8
RUM CUBANE Y 18 X.O. (Rep. Dominicana).	4 cl €	15
RUM ZACAPA 23 Y.O. (Guatemala).	4 cl €	15
SCOTCH JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (GB).	4 cl €	8
SINGLE MALT CAOL ILA 12 Y.O. (GB)	4 cl €	10
WHISKY SINGLE MALT LAGAVULIN 16 Y.O. (GB)	3/3,5 cl €	15
WHISKY SINGLE MALT OBAN 14 Y.O. (GB)	3/3,5 cl €	12
BOURBON WOODFORD	4 cl €	10
RESERVE LABROT & GRAHAM (USA)		
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL (JPN).	4 cl €	10
PASSITO DEL LAZIO LUDUM CARPINETI IGT 2015	10 cl €	6
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG BOVARO 2013	10 cl €	6
DES SAUTERNES CHATEAU SIMON 2014.	10 cl €	8



COCKTAILS

MARTINI

SPECIALS € 12

SPRITZ RIPETTA (mirto, Campari, prosecco, arancia, mirtillo, menta)
Spritz Ripetta (myrtle, Campari, prosecco, orange, blueberries, mint)

ROSSINI ALLA FRAGOLA

(50 gr fragole fresche, lime, zucchero di canna, zucchero bianco, prosecco, splash di vodka)

Strawberry Rossini (50 gr fresh strawberries, lime, brown sugar, white sugar, prosecco, vodka splash)

AMERICANO SHAKERATO

(Campari, vermouth Martini rosso, aranciata amara, lime)

Shaken Americano (Campari, red vermouth Martini, bitter orange juice, lime)

IL PESTATO AL MELOGRANO

(Succo di Melograno, lime, zucchero bianco, zucchero di canna, vodka, Cointreau, timo fresco)

Muddled pomegranate (pomegranate juice, lime, white sugar, brown sugar, vodka, cointreau, fresh thyme)

CLASSIC € 10

SPRITZ (Aperol o Campari, prosecco, soda)

Spritz (Aperol or Campari, prosecco, soda)

AMERICANO (Campari, vermouth Martini, soda)

Americano (Campari, vermouth Martini, soda)

NEGRONI

(Campari, vermouth Martini, Gin Bombay)

Negroni (Campari, vermouth Martini, Gin Bombay)

COCKTAIL MARTINI

(Gin Bombay /Vodka Grey Goose, vermouth Martini)

Cocktail Martini (Gin Bombay /Vodka Grey Goose, dry vermouth Martini)

MOSCOW MULE (vodka Grey Goose, succo di lime, soda, zenzero)

Moscow Mule (vodka Grey Goose, lime juice, soda, ginger)

MOJITO

(rum Bacardi, foglie di menta, zucchero, succo di lime, acqua gassata)

Mojito (rum Bacardi, mint leaves, sugar, lime juice, soda water)

MANHATTAN (bourbon, vermouth Martini, angostura)

Manhattan (bourbon, vermouth Martini, angostura)

AVIATION (Gin Bombay, maraschino, crème de violette, succo di lime)

Aviation (Gin Bombay, maraschino, crème de violette, lemon juice)

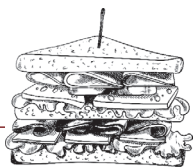
DAIQUIRI (rum scuro Bacardi, succo di lime, zucchero)

Daiquiri (dark Bacardi rum, lime juice, sugar)

COSMOPOLITAN

(Vodka Grey Goose, triple sec, limone, mirtillo rosso)

Cosmopolitan (Vodka Grey Goose, triple sec, lemon, cranberry)



PANINI & SANDWICH

SANDWICH

TAGLIERE DI SALUMI AMATRICIANI E FORMAGGI TIPICI . . . € 20
CON FOCACCINE DI SEMOLA (MIN. 2 PAX)

Platter with amatriciani cold cuts and typical cheeses with semolina scones
(min. 2 people)

CLUB SANDWICH (1,3,5,7,10,12,13) € 16

TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO (1,2,5,7,10,12,13) € 12
Ham and cheese toast

BURGER DI RIPETTA (1,2,5,7,10,12,13). € 17
con guanciale grigliato, cipolla, pomodoro, lattuga e primo sale
Ripetta's Burger
with grilled bacon, onion, tomato, lettuce and primo sale cheese

FOCACCIA (1,2,5,7,10,12,13). € 14
con mortadella IGP ricotta ai pistacchi e melanzane grigliate
Focaccia with PGI mortadella, ricotta cheese with pistachios
and grilled eggplants

TRECCIA AL SESAMO (1,2,4,5,7,10,12,13) € 13
con salmone affumicato, pomodoro, rucola e burro salato
Sesame braid with smoked salmon, tomato, rocket and salted butter

PITA BREAD (1,2,4,5,7,10,12,13) € 19
con astice, salsa guacamole, pomodoro e lattuga
Pita bread with lobster, guacamole sauce, tomato and lettuce



INSALATE

SALADS

INSALATA DEL GIARDINO (9,11,13,6) € 12
con verdure al vapore, misticanza, fiori e erbe aromatiche
Garden salad with steamed vegetables, mixed salad,
aromatic flowers and herbs

INSALATA RODOLFO (2,12,13) € 12
con rucola, pomodorini, guanciale di Accumoli IGP all'aceto balsamico e
pecorino "Antiche Cascine Petrucci"
Rodolfo salad with arugula, tomatoes, vinegar-flavoured "Accumoli Pgi"
bacon and "Antiche Cascine Petrucci" flaked Pecorino cheese

INSALATA CON POLLO ALLA PIASTRA (4,1,2,3,5,7,10,12,13) € 12
lattuga romana e crostini di pane con salsa Cesare fatta in casa
Salad with grilled chicken, roman lettuce and croutons with homemade
Caesar sauce

INSALATA NIZZARDA (2,3,5,7,10,12,13) € 12
con rucola, patate, pomodori camone, tonno all'olio, fagiolini, olive di Riviera
e uova sode
Niçoise salad with arugula, potatoes, camone tomatoes, tuna in oil, green
beans, Riviera olives and boiled eggs

INSALATA AL SALMONE (2,4,5,7,10,12,13). € 13
con Insalata Iceberg, salmone norvegese affumicato, finocchi, olive di Riviera,
vinaigrette agli agrumi
Iceberg salad with Norwegian smoked salmon, fennel, Riviera olives and
citrus vinaigrette

DOLCI DI MIRA

MIRA'S DESSERTS



CROSTATA DI MELE DI RIPETTA	€	11
con gelato alla cannella (10,5,3,2,1)		
Ripetta apple tart with cinnamon ice cream		
TIRAMISÙ AL BICCHIERE (10,5,3,2)	€	11
Tiramisu by the glass		
MANTECATO DI RICOTTA	€	11
con pistacchi ed amarene (3,5,7,8,11)		
Creamed ricotta with pistachios and sour cherries		
CARPACCIO DI ANANAS.	€	10
con sorbetto al limone artigianale e menta (7)		
Ananas carpaccio with homemade lemon sorbet and mint		
FANTASIE DI FRUTTI DI BOSCO FRESCI	€	11
Fresh berries fantasies		
GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI (10,3,2)	€	10
Homemade ice-creams and sorbets		

“Gentile cliente, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choosing the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. We will find the best way to satisfy your specific needs.”

(V*) = Vegetariano/Vegetarian

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Fish intended for consumption of raw or practically raw, have been subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. CE 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, part D, point 3. We inform you that some products can be frozen at the origin or frozen on site (by rapid abatement of temperature) respecting the self-control procedures pursuant to reg. CE 852/04.

 <p>1 Cereali contenenti glutine e loro derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Cereals containing gluten and their derivatives (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut)</p>	 <p>8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia) Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios, macadamia nuts or queensland nuts and their by-products.</p>
 <p>2 Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish</p>	 <p>9 Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery</p>
 <p>3 Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products</p>	 <p>10 Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products</p>
 <p>4 Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish</p>	 <p>11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based</p>
 <p>5 Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products</p>	 <p>12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</p>
 <p>6 Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products</p>	 <p>13 Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products</p>
 <p>7 Latte e prodotti a base di latte Milk and dairy products (lactose included)</p>	 <p>14 Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs</p>

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nelle allergie del Reg. UE N. 1169/2011 “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 “ substances or products causing allergies or intolerances “

ROMA
RIPARTE
DRINKS & RESTAURANT



ROMA
RIPARTE
DRINKS & RESTAURANT

Via di Ripetta 232, 00186 Roma Italia

Tel 06 323 11 44

restaurant@residenzadiripetta.com

www.residenzadiripetta.com



[@residenzadiripettarome](https://www.instagram.com/residenzadiripettarome)

[@riparterome](https://www.instagram.com/riparterome)



[@residenzadiripettarome](https://www.facebook.com/residenzadiripettarome)

[@riparterome](https://www.facebook.com/riparterome)