



ROMA

RIPARTE

DRINKS & RESTAURANT

ROMA
RIPARTE
DRINKS & RESTAURANT



EXECUTIVE CHEF
RODOLFO CHIERONI



Riparte Drinks & Restaurant: dove storia, arte e tradizione gastronomica si fondono per dare vita ad un'esperienza culinaria autentica e piacevole.

Lo Chef Rodolfo Chieroni, in questo menù, vuole rendere omaggio alla sua terra d'origine: Amatrice. L'offerta gastronomica è il frutto di un'attenta ricerca di sapori e profumi genuini, che include prodotti IGP e DOP di piccole eccellenze agricole e artigianali laziali. Il fiore all'occhiello è "La Matricianella" gustosa e indimenticabile!

Il menù diventa quindi un piccolo viaggio fra mare e terra dai sapori autentici, in una location storica e un'ospitalità che vuole rendere omaggio alla semplicità e all'eleganza. Riparte la gioia di mangiare e vivere bene!

Riparte Drinks & Restaurant: where history, art and gastronomic tradition come together to create an authentic and pleasant culinary experience.

Chef Rodolfo Chieroni, in this menu, wants to pay homage to his homeland: Amatrice. The gastronomic offer is the result of a careful search for genuine flavors and aromas, which includes IGP and DOP products of small agricultural and artisanal excellence from Lazio. The flagship is "La Matricianella" tasty and unforgettable!

The menu becomes a small journey between sea and land with authentic flavors, in a historic location and a hospitality that wants to pay homage to simplicity and elegance.

The joy of eating and living well starts again!

LE BONTÀ CASEARIE

THE DAIRY GOODNESSES

Dal Caseificio "Serra dei Mazzoni" di Caserta

A SCELTA TRA / CHOISE BETWEEN: € 16
Bufala, Fiordilatte, Burrata o
Mozzarelle affumicate (120Gr.)
Buffalo cheese, fiordilatte cheese, burrata cheese or
smoked mozzarella (120g)

PIATTO ACCOMPAGNATO DA
DISH ACCOMPANIED BY:

Pomodorini e basilico, alici di cetara della ditta
"Lasa" di Salerno,
Prosciutto crudo a scelta tra "i prosciutti pregiati",
fantasie di verdure grigliate, sottoli Agnoni
Tomatoes and basil, cetara's anchovies (7,13,11,4,5,10), raw ham
to choose from "the fine hams" (7,13,12), grilled vegetables
fantasies (12,10,7,6,13,5),
Agnoni preserves

LO SPAGHETTO DI RIPARTE

RIPARTE'S SPAGHETTI

Spaghetti selezionati dal nostro Chef:
Pastificio agricolo artigianale "Mancini"

AMATRICIANA. € 12
con guanciale di Accumoli IGP, pecorino romano DOP e
pomodoro san marzano
Amatriciana with "Accumoli PGI" bacon, Roman Pecorino
cheese and San Marzano tomatoes (3,12,13,10,6,1,5,2)

POMODORI PACHINO E BASILICO € 12
DEL GIARDINO RIPETTA
Tomato and basil of Ripetta garden (3,12,13,10,7,6,1,5,2)

POMODORO FRESCO, VENTRESCA DI TONNO € 12
E OLIVE DI GAETA
Fresh tomato, Tuna belly and olives from Gaeta (3,1,2)

VONGOLE VERACI E PREZZEMOLO € 14
Clams and parsley (4,3,5,1,9)

BOTTARGA DI MUGGINE E PREZZEMOLO. € 15
Mullet bottarga and parsley (5,1,4)

ASTICE, PACHINO E BASILICO € 22
Homarus lobster, pachino tomatoes and basil (1,2,4)

CACIO E PEPE con pecorino romano DOP € 12
Cheese and pepper with Roman Pecorino cheese (3,1,2)

GRICIA € 12
con guanciale di Accumoli IGP e pecorino romano DOP
Gricia with "Accumoli PGI" bacon and
roman pecorino cheese (12,7,5,3,1,2)

RICOTTA DI BUFALA, FIORI DI ZUCCA E. € 15
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
Buffalo ricotta, zucchini flowers and red prawns of Mazara del
Vallo (2,3,1,11,4,14)

I PROSCIUTTI PREGIATI

FINE PROSCIUTTOS

BASSIANO STAGIONATO 20 MESI € 15
(Azienda agricola "Le fontanelle")
Bassiano Prosciutto seasoned for 20 months (7)

AMATRICIANO IGP STAGIONATO 14 MESI € 14
(del Salumificio "Sano" di Accumoli)
PGI Amatriciano Prosciutto seasoned 14 months (7,13)

SAN DANIELE STAGIONATO 18 MESI. € 18
(del Salumificio "San Dan" di San Daniele)
San Daniele Prosciutto seasoned for 18 months (7,13)

SAPORI MISTI DAL TAGLIERE. € 20
Mixed flavors from the cutting board

I NOSTRI FORMAGGI

OUR CHEESE

PECORINI (del Caseificio "Petrucci") € 18
Pecorino cheese (10,2)

CACIOTTINE FRESCHE / RICOTTA € 16
(del Caseificio "Maccarese")
Fresh caciotta cheese/ricotta (10,2)

TAGLIERE MISTO € 17
con composte di frutta e miele
Mixed cutting board with fresh fruit and honey and compote (10,2)

SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI € 18
(del Caseificio "Beppino Ocellì")
Selection of fine cheeses (10,2)

LE ZUPPE DI DOROTEA

DOROTEA'S SOUPS

CANNELLINI, POLPO DEL MEDITERRANEO. . . € 12
OLIO "TRALDI" E ROSMARINO
Cannellini beans, mediterranean octopus,
"Traldi" oil and rosemary (9,12,5,4)

POMODORO SAN MARZANO, € 12
CROCCHETTE DI MELANZANE E PESTO DI
BASILICO FATTO IN CASA
San Marzano tomatoes, eggplant croquettes
and homemade basil pesto (2,3,5,6,13,10)

IL PESCE FRESCO DEL MERCATO DAL MENÙ DEL GIORNO

FRESH FISH FROM THE
MARKET FROM THE MENU
OF THE DAY (4,9,14)

IL MANZO PRELIBATO

DELICIOUS BEEF

Carne di manzo selezionata dal nostro Chef: Antica macelleria "Francesco Ronci di Cecchina"

TARTARE E MISTICANZA € 18
Tartare and mixed salad (9,6)

CARPACCIO € 18
con rucola e grana stagionato 24 mesi
Carpaccio with arugula and parmesan cheese aged 24 months (7)

CONTROFILETTO € 25
con verdure grigliate e patate arrosto
Sirloin with grilled vegetables and roasted potatoes (9,5)

HAMBURGER E PATATINE FRITTE. € 20
Hamburger and French fries (5,6,11)

LE POLPETTE DI VITELLONE MARCHIGIANO IGP

PGI VEAL MEATBALLS FROM MARCHE REGION (3,12,10,7,5,3,2,1)

AL POMODORO CON RISO PILAW € 15
With tomato and Pilaw rice (1,2,3,5,7,10,12,13)

IN BIANCO CON VERDURE E RISO PILAW. € 15
White whit vegetables and Pilaw rice (5,7,10,12,13,11)

FRITTE DI BOLLITO CON SALSIA VERDE. € 15
E RISO PILAW

Fried boiled with green sauce and Pilaw rice (5,7,10,12,13,11)

IL BACCALÀ

C O D

ALLA ROMANA. € 15
con pomodoro fresco, uvetta e pinoli
Roman style with fresh tomato, raisins and pine nuts
(12,5,1,4,10)

ALLA CATALANA AL VAPORE. € 15
con pachino fresco, basilico, cipolla rossa agrodolce di tropea
Catalan style steamed with fresh tomato, basil, sweet and sour red onion from Tropea (13,12,4)

TEMPURA DI SALVIA, € 15
FIORI DI ZUCCA E BACCALÀ
Sage tempura, pumpkin flowers and cod
(1,3,4,8,14)

LE INSALATE

SALADS

Oli selezionati dal nostro Chef: Frantoio "Muraglia" di Andria, Frantoio "Traldi" di Viterbo, "Montefili" di Chianti, Azienda agricola "Colfiorito" di Roma

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

INSALATA RODOLFO € 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 (2,12,13)

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

INSALATA NIZZARDA € 12
con rucola, patate, pomodori, 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 (2,3,5,7,10,12,13)

INSALATA ICEBERG € 13
salmone Norvegese affumicato, finocchi, olive di Riviera, vinaigrette agli agrumi
Iceberg salad with Norwegian smoked salmon, fennel, Riviera olives and citrus vinaigrette (2,4,5,7,10,12,13)

DESSERT

CROSTATA DI MELE DI RIPETTA. € 11
con gelato alla cannella
Ripetta apple tart with cinnamon ice cream (10,5,3,2,1)

TIRAMISÙ AL BICCHIERE Tiramisu (10,5,3,2) € 11

MANTECATO DI RICOTTA. € 11
con pistacchi ed amarene
Creamed ricotta with pistachios and sour cherries (3,5,7,8,11)

CARPACCIO DI ANANAS € 10
con sorbetto al limone artigianale e menta
Ananas carpaccio with homemade lemon sorbet and mint (7)

FANTASIE DI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI € 11
Fresh berries fantasies

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI € 10
Homemade ice-creams and sorbets (10,3,2)








TRIS IN MINIATURA DI € 11
Crostata di Mele, Tiramisù e Mantecato di Ricotta
Miniature trio of Apple tart, Tiramisu, Creamed ricotta

“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.”

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 “

 <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 brasil, 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>

ROMA

RIPARTE

DRINKS & RESTAURANT



LA NOSTRA STORIA

L'edificio che oggi ospita la Residenza di Ripetta è stato per secoli conosciuto come "Conservatorio della Divina Provvidenza". Stiamo parlando di una struttura costruita nel 1642, la cui parte più antica è quella posta al civico 232, dedicata oggi a Riparte Drinks & Restaurant.

Nel 1861 il Conservatorio fu trasformato in educando femminile, sotto la direzione delle suore di S. Dorotea e nel 1876 venne riconosciuto come ente morale destinato all'educazione di fanciulle orfane di condizione civile.

Nella seconda metà del Novecento il complesso fu restaurato ed adibito ad hotel con il nome di Residenza di Ripetta.

OUR HISTORY

The building that now houses Residenza di Ripetta has been known for centuries as the "conservatory of divine providence". We are talking about a structure built in 1642, the oldest part of which is located at number 232, today dedicated to Riparte Drinks & Restaurant.

In 1861 the Conservatory was transformed into a female boarding school, under the direction of the sisters of S. Dorotea and in 1876 it was recognized as a charitable trust intended for the education of orphan girls of civil condition.

In the second half of the twentieth century the building was restored and converted into a hotel by the name of Residenza di Ripetta.

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)