L'OSTERIA
della trippa

Il nostro menù rende omaggio al Quinto Quarto, il cuore pulsante della gastronomia romana più autentica. Nata nello storico rione Testaccio, questa tradizione celebra l'ingegno culinario nel trasformare le frattaglie e i tagli "dimenticati" — ciò che restava dopo la vendita dei quattro quarti nobili — in prelibatezze leggendarie. Dalla ricchezza della Coda alla Vaccinara alla sapidità aromatica della Trippa alla Romana, vi invitiamo a scoprire i sapori decisi e genuini che definiscono l'identità di Roma da generazioni.

Our menu pays homage to the Quinto Quarto (the "Fifth Quarter"), the historic heart of Roman gastronomy. Born in the working-class district of Testaccio, this tradition celebrates the culinary ingenuity of transforming offal and "forgotten" cuts—the parts remaining after the four noble quarters were sold—into legendary delicacies. From the slow-braised richness of Coda alla Vaccinara to the aromatic depth of Trippa alla Romana, we invite you to discover the bold, authentic flavors that have defined Roman identity for generations.

MICHELIN GUIDE
2027

Menù

Antipasti

€

Pane & Degustazione Oli Evo Regionali 10
Bread with a Selection of Local Extra Virgin Olive Oils

Trippa Fritta 12
Tripe Fries

Nervetti in Carpione 16
Beef Cartilage Marinated in Vinegar, Onions and Herbs

Mozzarella in Carrozza 12
Fried Mozzarella Toast (2 pieces)

Piatto Vegetariano del Giorno 14
Plant-Based Roman Special

Cuore di Manzo * in Carpaccio 19
Beef Hearth Carpaccio

Pani

Cestino del Pane – "Al Forno di Trastevere" 4
Baker's Bread Basket

Primi Piatti -Pasta

€

La Carbonara 19
Pasta Lagano with Eggs, Pecorino Romano Cheese, Parmigiano Reggiano, Guanciale

L'Amatriciana 19
Pasta Lagano with Tomato, Pecorino Romano Cheese, Guanciale

Tonnarello Cacio e Pepe 19
Artisan Fresh Pasta, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper

Pajata* in Base alla Disponibilità 20
Pasta Lagano with Tomato and Milk-fedVeal Offal

Secondi Piatti-Meat dishes

Trippa alla Romana 20
Tripe with Tomato and Pecorino Romano Cheese

Coratella* di Stagione 20
Lamb Liver, Heart and Lung Stew with Seasonal Vegetables

Guancia Brasata al vino Cesanese con Purea di Patate. 26
Beef cheek Braised in Cesanese Wine with mashed potatoes

Baccalà* alla Trasteverina con Salsa di Cipolla, Uva Passa e Pinoli . . . 25
Salted Cod Trastevere Style with white sauce of Onion, Raisins and Pine Nuts

Trippa Tasting

Crocchetta di Trippa*
Crema calda di Pecorino e Limone
Crispy Tripe Croquette, Warm Pecorino Cream and Lemon

Uova a Trippa
Omelette Strips with Tomatoe and Pecorino Romano Cheese

Primo del Giorno
Pasta of the Day with Tripe

Trippa
Fagioli, Guanciale, Peperoncino e Pecorino
Tripe with Beans, Pork, Chili and Pecorino Romano Cheese

40€ per persona /per person

Abbinamento vino 2 calici - 20€ per persona
Degustazione per tutto il tavolo disponibile solo a cena da Martedì a Giovedì - bevande escluse

Wine Pairing 2 glasses - 20€ per person
Whole table tasting available only at dinner from Tuesday to Thursday - drinks not included

Viterbo Tasting

Bruschetta con Susaniella e olio di Canino
Bruschetta with Liver Salami and Canino Extra Vergin Olive OIL

Pizzacce
Crespella con Crema di Pecorino e Pepe,
accompagnata da Salsa di Vino Rosso
Sauvory Crepes with Pecorino Cream and Black Pepper, served with Red Wine Sauce

Acqua Cotta* 2.0
Chicory, Potato, Egg and Bread Soup

Coratella*
e Pomdorini Confit
Lamb Liver, Heart and Lung with Tomato Confit

Dolce di Nocciola Viterbese
Viterbese Hazelnuts Dessert

50€ per persona / per person

Abbinamento vino 2 calici - 20€ per persona
Degustazione per tutto il tavolo disponibile solo Giovedi a cena - bevande escluse

Wine Pairing 2 glasses - 20€ per person
Whole table tasting available only Thursday dinner - drinks not included

Contorni

€

Cicoria Ripassata 8
Sautéed Chicory with Garlic and Chili

Patate della Tuscia al Finocchietto Selvatico 8
Tuscia Potatoes with Wild Fennel

Verdure di Stagione 9
Seasonal Vegetable

Desserts

Tiramisù 8
Our Creamy Tiramisù

Zuppa Inglese 8
Our Zuppa Inglese - Italian Trifle

Frutta di Stagione 8
Seasonal Fruit

Selezione di Formaggi Laziali con Composta di Frutta 17
Selection of Local Cheeses with Homemade Jam

Biscotteria Secca Laziale fatta da noi e Vino Dolce *14*
Biscuits Home made paired with Dessert Wine

Drinks

BEVANDE

€

Acqua Microfiltrata DM 25/2012 Regolamento UE10/2001- DM 174/2004 3
Microfiltered Sparkling / Still Water

Gassosa Neri 4

Chinotto Neri 4

Coca Cola 33cl 4

Tè Freddo – Limone, Pesca 4
Iced Tea - Lemon, Peach

Succo – Albicocca, Pesca 4
Juice - Apricot, Peach

Caffè Illy 4
Illy Espresso

BIRRE

Nastro Azzurro Analcolica 33cl 5
Alcool Free Beer

Birra Artigianale – Selezione Stagionale di "Hilltop Brewery" (VT) 33cl 7
Craft Beer - Seasonal Selection from "Hilltop Brewery" (VT) 33cl

COCKTAILS

€ 11

NEGRONI

AMERICANO

NEGRONI SBAGLIATO

SPRITZ

GIN&TONIC

FRENCH 75

MI-TO

Bitter Analcolico – Arancio, Rosso 8
Sanbitter Alcool Free - Orange, Red

SWEET VERMUTHS

€ 10

VERMUT Distillerie Capitoline

VERMUT BIANCO Lenci

VERMUT FRESCO ROSÉ Mr Liquor

VERMUT BIANCO OPPIDUM Cantina Sant'Andrea

VERMUT RIFLESSI ROSATO Cantina Sant'Andrea

CALICI DA DESSERT

€ 10

MOSCATO DI TERRACINA Cantina Sant'Andrea

PASSITO DI MOSCATO DI TERRACINA Cantina Sant'Andrea

MUFFO BIO Sergio Mottura

GIN
€ 7

ER GIN Distillerie Capitoline

BRAININFUSION Prubugin

SPIRITI
€ 14

JIM BEAM Bourbon Whisky

GLEN GRANT Single Malt Scotch Whisky 5 years

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 years Scotch Whisky

TALISKER Single Malt Scotch Whisky 10 Years

TALISKER SKYE Single Malt Scotch Whisky

LAPHROAIG Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Years

BUSHMILLS Irish Whisky

RUM SANTA TERESA 1796

RUM SANTA TERESA GRAN RISERVA RON AÑEJO

RUM GRAN RISERVA MATUSALEM 15 years

ARMAGNAC DUCASTAING

GRAPPE

€ 8

GRAPPA DI MOSCATO BIANCA OPPIDUM Cantina Sant'Andrea

GRAPPA BARRIQUE SOGNO Cantina Sant'Andrea

GRAPPA BIANCA GRAN SASSO Amari Paesani

GRAPPA BARRIQUE GRAN SASSO Amari Paesani

GRAPPA BIANCA LECINA D.S. Bio

GRAPPA BIANCA Rocco di Carpeneto

AMARI

€ 7

AMARO FORMIDABILE

BOMBASTUS VENENUM NERA

BOMBASTUS PRIMUM BALSAMICO

VERDE BOMBASTUS CENTAURUS

SPEZIATO ORANGE AMARARTIS

AMARO GRAN SASSO

GENZIANA L'AMARA

GENZIANA VINO

RATAFIA

LIQUIRIZIA

ALPEMARE

RABARBARO

FERNET

FERNET MENTA

SAMBUCA

LIMONCELLO

AMBROSIA

FICO D'INDIA

CANNELLA

PISTACCHIO

AMARETTO DISARONNO

CREMA CASTAGNA VITERBESE

CREMA DI NOCCIOLA DELLA TUSCIA

À la carte min. 2 piatti pp
Servizio 2€ pp
Servizio torta dall'esterno 2€ pp
Diritto di tappo per bottiglie dall'esterno 5€ pp

Informazioni Allergeni
Si invitano i nostri clienti a prendere visione della lista degli allergeni qualora fosse necessario.

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, conservato a -18°C nel nostro laboratorio conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004

À la carte min. 2 dishes pp
Service charge €2 pp
External cake service fee €2 pp
Corkage fee (external bottles) €5 pp

Allergy Information
Customers are kindly invited to view the allergen list if necessary.

**Fresh product subjected to rapid temperature chilling, stored at -18°C in our kitchen comply with the requirements of EC Regulation 853/2004.*

L'OSTERIA
della Trippa

Via Mameli 15 Roma