



SOSPIRO
TRASTEVERE
RESTAURANT & TERRACE BAR



ANTIPASTI

TARTARE DI RICCIOLA MARINATA CON PESCHE E MANDORLE
TOSTATE - 18

4-8

MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA CON
CREMA DI POMODORINI ARROSTO E SALSA AL PESTO - 13



3-7-8

POLPETTE DI CODA
CON IL LORO SUGO E SEDANO CROCCANTE - 14

1-3-9

CHEESECAKE SALATA CON SALMONE AFFUMICATO
E ANETO - 16

1-4-7

TRIS DI BATTUTE DI MANZO DELLO CHEF - 18

3-7-10

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON CAPRINO FRESCO,
OLIVE TAGGIASCHE E ARANCIA - 14



7

MARITOZZI



MARITOZZO ROMANO ARTIGIANALE ALLA
CARBONARA - 12

1-3-7

MARITOZZO ROMANO ARTIGIANALE ALL'AMATRICIANA - 12

1-3-7

MARITOZZO ROMANO ARTIGIANALE CON POLLO
ALLA CACCIATORA - 12

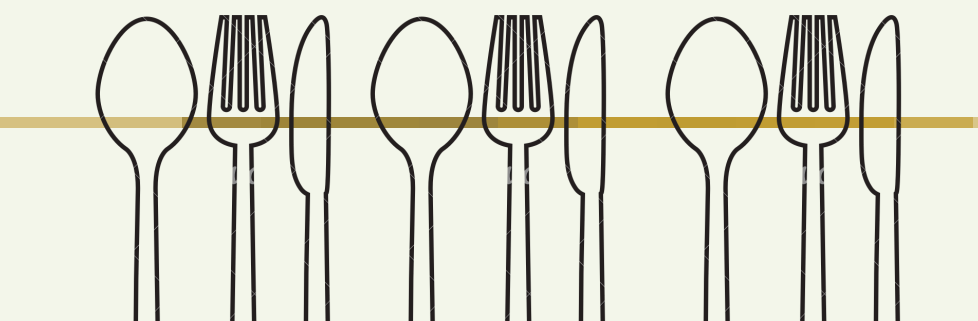
1-3-7

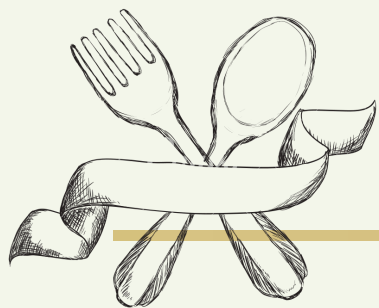
MARITOZZO ROMANO ARTIGIANALE CON BACCALÀ MANTECATO
E LIMONE CANDITO - 12

1-3-4-7

DEGUSTAZIONE
DI 4 MARITOZZI
ROMANI ARTIGIANALI- 22

SERVIZIO - 2€






PRIMI

PASTA SENZA GLUTINE DISPONIBILE

PACCHERI RIGATI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO
FRESCO - 22

1-3-7

SPAGHETTONE CACIO & PEPE CON MENTA E LIME - 16 

1-7

TONNARELLI CON COZZE, PECORINO E POMODORI CONFIT - 17

1-3-7-14

FETTUCCHINE ALL'AMATRICIANA CON GOCCE DI ACETO BALSAMICO
EXTRAVECCHIO - 17

1-3-7-8

GNOCCHI AL RAGÙ DI 3 CARNI CON CIALDE DI PARMIGIANO - 18

1-3-7-14

SECONDI

PUNTA DI PETTO IN PORCHETTA CON INSALATA DI FINOCCHI,
ARANCE ED OLIVE TAGGIASCHE - 23

9-12

TASCA DI POLLO RIPIENA DI PEPERONI ARROSTO - 22

9-12

TAGLIATA DI MANZO CBT MARINATA ALLE SPEZIE CON MISTICANZA E
POMODORI - 28

9-12

TRANCIO DI RICCIOLA AI PROFUMI MEDITERRANEI CON CREMA DI
PATATE E CIALDE AL PREZZEMOLO - 25

1-4-7

POLPO ROSTICCIATO ALLA CATALANA CON PATATE, CIPOLLA ROSSA
E POMODORINI - 26

14

CONTORNI

PATATE COTTE AL FORNO
CON BUCCIA - 6

INSALATA DI FINOCCHI CON ARANCIA
E OLIVE TAGGIASCHE - 6

CICORIA RIPASSATA
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - 6

ALLERGENI: 1. GLUTINE, 2. CROSTACEI, 3. UOVA, 4. PESCE, 5. ARACHIDI, 6. SOIA, 7. LATTE, 8. FRUTTA A GUSCIO, 9. SEDANO,
10. SENAPE, 11. SEMI DI SESAMO, 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13. LUPINI, 14. MOLLUSCHI

SERVIZIO - 2€





SOSPIRO

TRASTEVERE

RESTAURANT & TERRACE BAR

PILLOLE DI STORIA

OGGI QUANDO SI ORDINA IL VINO SI TENDE A SCEGLIERE TRA BOTTIGLIA, BICCHIERE O, NEL CASO DEL VINO ALLA MESCITA (SPESSO RIPORTATO NEI MENU DEI RISTORANTI COME VINO DELLA CASA), TRA CARAFFE DA UN LITRO, MEZZO LITRO O UN QUARTO DI LITRO. MOLTI PERÒ NON SANNO CHE NELLA CITTÀ ETERNA ESISTE

UNA TRADIZIONE DI UNITÀ DI MISURA DEL VINO, CON PRECISI NOMI ROMANESCHI, OGNUNO DEI QUALI CON UNA PROPRIA STORIA. FINO ALLA FINE DEL XVI SECOLO, IL VINO ERA SERVITO SOPRATTUTTO IN RECIPIENTI METALLICI O IN TERRACOTTA CHE TUTTAVIA, NON PERMETTEVANO AI CLIENTI DI VEDERE IL VINO CHE VENIVA SERVITO, E ALCUNI OSTI PER FARE I FURBI NON RIEMPIVANO I RECIPIENTI CON LA QUANTITÀ DI VINO DOVUTA. PAPA SISTO V PERETTI DECISE DUNQUE DI INTERVENIRE PER FERMARE QUESTO FENOMENO: IL 15 LUGLIO 1588 INCARICÒ MEIER MAGGINO DI GABRIELLO DI PRODURRE NUOVI RECIPIENTI PER IL VINO IN VETRO, IN MODO DA PERMETTERE AGLI AVVENTORI DELLE OSTERIE DI VEDERE PERSONALMENTE SE IL RIEMPIMENTO FOSSE CORRETTO.

IN TALE OCCASIONE NACQUERO ANCHE GRAN PARTE DELLE UNITÀ DI MISURE TRADIZIONALI, CHE HANNO VISTO NEI NOMI E NELLE MISURE ALCUNE MODIFICHE NEL TEMPO. ECCO QUALI SONO: 2 LITRI - CARDINALE (O BARZILAI), 1 LITRO - TUBBO, 1/2 LITRO - FOJETTA, 1/4 DI VINO - QUARTINO, 1/5 DI VINO - CHIERICHETTO 1/10 DI VINO - SOSPIRO (O SOTTOVOCE), COSÌ CHIAMATO PERCHÉ SPESSO LE PERSONE POVERE SI VERGOGNARONO DI FAR SAPERE CHE ORDINAVANO QUESTA QUANTITÀ DI VINO E DI NON POTERSENE PERMETTERE DI PIÙ.

AI GIORNI D'OGGI IL SOSPIRO DI VINO EQUIVALE ALLA DOSE STANDARD DI CIRCA 100ML, IL CLASSICO CALICE DI VINO CHE SI ORDINA ALL'INTERNO DEI RISTORANTI, E DA QUI IL NOME AL NOSTRO RISTORANTE.

NON ESITARE DUNQUE A RICHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA UN SOSPIRO DI VINO, PER ACCOMPAGNARE OGNI VOSTRA PORTATA NEL MIGLIORE DEI MODI.

SOSPIRO TRASTEVERE, VIA DELLA CISTERNA 9, 00153 ROMA | TEL. +39 320 728 8272 | SOSPIRORESTAURANT@GMAIL.COM

