Rufini
Dal 1963

Senti che fritto

SUPPLI' AL RAGU' € 4
(Riso Gigante Vercelli presidio slow food,pomodoro Bio,ragù di manzo,Parmigiano Reggiano, pecorino della Tuscia,fior di latte)

MOZZARELLA IN CARROZZA(provola , pancetta) € 5

FILETTO DI BACCALA' € 8

Pizza Fritta

MORTAZZA € 14
(fior di latte ,mortadella)

ICrostini

CROSTINO DI PANE AL PROSCIUTTO € 13
(pane di nostra produzione ,fior di latte , prosciutto crudo)

CROSTINO DI PANE ALLE ALICI € 13
(pane di nostra produzione ,fior di latte ,alici del mar cantabrico,burro montato)

Il senso della vita

FLAVIA € 16
(Crema di zucca ,provola affumicata ,salsiccia nostrana,caciocavallo)

GIULIA € 16
(Crema di broccoli,broccoli saltati,fior di latte,guanciale,pecorino della Tuscia)

LE PIZZE DEL MENU NON POSSONO SUBIRE ALCUNA VARIAZIONE

SERVIZIO PAX € 2,5

Rusini
Dal 1963

Feel that fried

SUPPLI' WITH RAGU € 4
(Gigante Vercelli rice – Slow Food Presidium, organic tomato, beef ragù, Parmigiano Reggiano, Tuscia pecorino cheese, mozzarella from Agerola)

MOZZARELLA IN CARROZZA (Provola cheese Agerola, pork belly) € 5

COD FILLET € 8

Fried Pizzas

MORTAZZA € 14
(Mozzarella, mortadella)

Toasts

TOASTED BREAD WITH PROSCIUTTO € 13
(house-made bread, mozzarella from Agerola, prosciutto)

TOASTED BREAD WITH ANCHOVIES € 13
(house-made bread, mozzarella from agerola, Cantabrian sea anchovies, whipped butter)

The meaning of life

FLAVIA € 16
(Cream of pumpkin, smoked provola, local sausage, caciocavallo)

GIULIA
(Cream of broccoli, sautéed broccoli, mozzarella, bacon, Tuscia pecorino cheese)

MENU PIZZAS CANNOT BE MODIFIED IN ANY WAY

SERVICE CHARGE €2.50 PER PERSON

Le Pizze di Marco Rufini

M'POI CAPI' € 15
(mortadella, crema di pistacchio, stracciatella)

TE DICO FERMATE..! € 18
(Prosciutto arrosto,patate al forno ,fior di latte ,stracciatella al tartufo)

TE DEVI ADA FIDA'€ 16
(Pomodoro bio,ciliegine di bufala,pesto di basilico,alici del cantabrico ,olive Itrana, olio)

FIDASSE E' BENE ,MAGNA' E' MEJO € 16
(fior di latte , patate al forno, pancetta,cipolla,basilico,gorgonzola dolce d.o.p.)

NON E' PE CATTIVERIA € 16
(fior di latte,Spinaci saltati burro e parmigiano,brie,ciauscolo i.g.p.)

L'ERBA DER VICINO ,MA MAGNO IO € 14
(Crema di cicoria,filetti di pomodoro pelato,patate al forno,olive Itrana,)

GIRA GIRA,SEMPRE IN...ALL'ORTOLANO VA A FINI'! € 15
(Crema di broccoli,provola ,broccoletti stufati,patate al forno,caciocavallo)

PIA STI SPICCI A MORA€ 15
(Pomodoro,Fior di latte ,Salsiccia,olive itrana,cipolla,pecorino Amatriciano)

ER PROFUMO DE STAGIONE € 16
(Provola ,salsiccia nostrana,broccoletti stufati)

AL CONTADINO NON FAR SAPERE .... € 18
(Fior di latte,provola,gorgonzola ,fontina,pere,miele e noci)

FA M'PO' COME TE PARE € 20
(Puoi scegliere max 5 ingredienti presenti nel menù)

LE PIZZE DEL MENU NON POSSONO SUBIRE ALCUNA VARIAZIONE
SERVIZIO PAX € 2,50

Marco Rufini's Pizzas

M'POI CAPI €15
(mortadella, pistachio cream, stracciatella)

ANSENTI CHE ROBBA €18
(mixed salad, smoked salmon, buffalo mozzarella cherries, Sicilian pistachio cream, Andria burrata)

TE DEVI A DA FIDA' €16
(Organic tomatoes, buffalo mozzarella cherries, basil pesto, Cantabrian anchovies, Itrana olives, oil)

FIDASSE E' BENE ,MA MAGNA' E' MEJO€16
(Agerola fior di latte, baked potatoes, pancetta, onion, basil, sweet gorgonzola D.O.P.)

NON E' PE CATTIVERIA €16
(fior di latte, spinach sautéed with butter and parmesan, brie, ciauscolo i.g.p.)

L'ERBA DER VICINO, MAGNO IO €14
(Chicory cream, peeled tomato fillets, baked potatoes, Itrana olives)

TURN AND TURN, ALWAYS IN... AT THE GREENERY'S, IT'S ALL OVER! €15
(Cream of broccoli, smoked provola, stewed broccoli, baked potatoes, caciocavallo)

ER PROFUMO DE STAGIONE € 16
(Tomato fillets, Agerola fior di latte, mushroom-style aubergines, parmesan cheese, basil)

PIA STI SPICCI A MORA €15
(Tomato, Agerola mozzarella, sausage, Itran olives, onion, Amatriciano pecorino cheese)

DON'T LET THE FARMER KNOW... €18
(Fior di latte, provola, gorgonzola, fontina, pears, honey and walnuts)

MENU PIZZAS CANNOT BE MODIFIED IN ANY WAY

SERVICE CHARGE €2.50 PER PERSON

Le Classiche

NAPOLI € 12
(pomodoro Bio, fior di latte di Agerola ,origano, alici del cantabrico, olio evo)
ARRABIATA € 12
(pomodoro Bio, fior di latte ,'Nduja, schiacciata romana piccante)
CAPRICCIOSA € 14
(pomodoro Bio, fior di latte ,carciofo ,uovo bio ,olive locali,u funghi, crudo artigianale)
CAPRICCIOSA BIANCA € 14
(fior di latte, olive Itrana, funghi, prosciutto arrosto artigianale, carciofini alla brace)
BOSCAIOLA € 13
(fior di latte , salsiccia locale artigianale, funghi champignon)
6 FORMAGGI € 18
(fior di latte ,provola,fontina,gorgonzola dolce,pecorino Tuscia,provolone del Monaco)
WURSTEL E PATATE € 15
(fior di latte , wurstel artigianale, patate fritte)
CALZONE € 13
(fior di latte , prosciutto crudo , pomodoro bio)
MARINARA € 9
(pomodoro Bio, origano di collina, aglio, olio evo)

Le Margherite

MARGHERITA € 10
(pomodoro Bio ,fior di latte di Agerola, basilico)
L'ALTRA MARGHERITA € 10
(pomodoro Bio a filetti, basilico, provola di Agerola, pepe, olio evo)
"NON E' NA BUFALA"...€ 13
(pomodoro Bio a filetti,basilico , fior di latte di agerola ,ciliegine di bufala d.o.p.)
MARGHERITA DI BUFALA € 15
(Pomodoro bio,bufala d.o.p., basilico)

LE PIZZE DEL MENU NON POSSONO SUBIRE ALCUNA VARIAZIONE
SERVIZIO PAX € 2,50

Classics

NAPOLI € 12
(Organic tomato, mozzarella from Agerola, oregano, Cantabrian Sea anchovies, extra virgin olive oil)
ARRABIATA € 12
(Organic tomato, mozzarella , 'Nduja, spicy Roman flatbread)
CAPRICCIOSA € 14
(Organic tomato, mozzarella , artichoke, organic egg, local olives, mushrooms, artisanal prosciutto)
CAPRICCIOSA BIANCA € 14
(Mozzarella, local olives, mushrooms, artisanal roasted prosciutto, grilled baby artichokes)
BOSCAIOLA € 13
(Mozzarella , artisanal local sausage, mushrooms)
6 FORMAGGI € 18
(Mozzarella, provola, fontina, sweet gorgonzola, Tuscia pecorino, Provolone del Monaco)
WURSTEL E PATATE € 15
(Mozzarella , artisanal Frankfurter, French fries)
CALZONE € 13
(Mozzarella, prosciutto, organic tomato)
MARINARA € 9
(Organic tomato, wild oregano, garlic, extra virgin olive oil)

Margherite

MARGHERITA € 10
(Organic tomato, mozzarella, basil)
L'ALTRA MARGHERITA € 10
(Tomato fillets, basil, provola , peppercorn, extra virgin olive oil)
"NON E' NA BUFALA"...€ 13
(Tomato fillets, basil, mozzarella , D.O.P. mini buffalo mozzarellas D.O.P)
MARGHERITA DI BUFALA € 15
(Organic tomato, D.O.P. buffalo mozzarella, basil)

MENU PIZZAS CANNOT BE MODIFIED IN ANY WAY
SERVICE CHARGE €2.50 PER PERSON

LE ROMANE:LE NOSTRE ORIGINI
(RICORDATE:LA PIZZA DEVE RIMANE' PIZZA)

MARGHERITA € 10
(Pomodoro bio, basilico ,fior di latte)

NAPOLI € 12
(Pomodoro bio ,fior di latte , alici del mar cantabrico, origano)

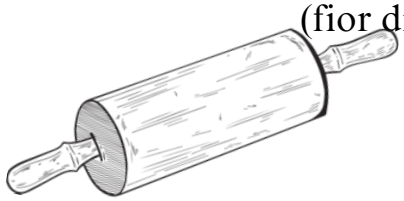
MARINARA € 10
(Pomodoro bio, alici del mar cantabrico, aglio, origano, prezzemolo ,olio evo)

CAPRICCIOSA € 14
(Pom.bio,fior di latte , carciofo, funghi,olive itrana, prosciutto crudo, uovo sod)

NE CARNE ,NE PESCE € 14
(crema di broccolo,filetti di Pomodoro bio,cicoria,polvere di olive,)

FUNGHI € 11
(Fior di latte, funghi champignon)

A COPPA NE PE TUTTI € 15
(fior di latte ,coppa di maiale olio all'arancia,patate al forno)



ER CROSTINO € 14
(Fior di latte ,prosciutto arrosto artigianale)

ROMA SUD € 15
(fior di latte,cicoria saltata,salsiccia,pecorino della tuscia)

ROMA NORD € 16
(Fior di latte,patate al forno,stracciatella al tartufo,ciauscolo)

ZUCCOTTA € 15
(Crema di zucca,stracciatella,pancetta,provolone)

ARRABBIATA ROMANA € 15
(Pomodoro bio,fior di latte ,salamella piccante,salsiccia di nostra produzione,pecorino della Tuscia)

ORTOLANA € 15
(Crema di broccoli,provola,broccoli,cicoria,patate al forno)

UN CALABRESE AL NORD €18
(Pomodoro bio,fior di latte,n'duja,cipolla,gorgonzola,fontina,sopressata)

FUNGHI GORGONZOLA E SARCICCIA €15
(Fior di latte ,gorgonzola,champignon,salsiccia di nostra produzione)

TONNO E CIPOLLA € 16
(Pomodoro bio,Fior di latte,Filetti di tonno in olio evo cipolla rossa)

CE VOLE ER FEGATO €16
(Crema di cicoria,scamorza,patate al forno,salsiccia di fegato all'arancia,provolone)

CALZONE ROMANO ANNI 80 €14
(fior di latte ,mortadella,condito sopra con uovo battuto e mozzarella)

COME NA PAGNOTTELLA€ 15
(provola,broccoletti stufati,porchetta,patate al forno)

LE PIZZE DEL MENU NON POSSONO SUBIRE ALCUNA VARIAZIONE
SERVIZIO PAX € 2,50

ROLLING PIN ROMAN STYLE PIZZAS

REMEMBER: PIZZA MUST REMAIN PIZZA

MARGHERITA € 10

(Organic tomato, basil, mozzarella from Agerola)

NAPOLI € 12

(Organic tomato, mozzarella from Agerola, Cantabrian Sea anchovies, oregano)

MARINARA € 10

(Organic tomato, Cantabrian Sea anchovies, garlic, oregano, parsley, extra virgin olive oil)

CAPRICCIOSA € 14

(Organic tomato, mozzarella from Agerola, artichoke, mushrooms, Itri olives, prosciutto, hard boiled egg)

NO MEAT, NO FISH €14

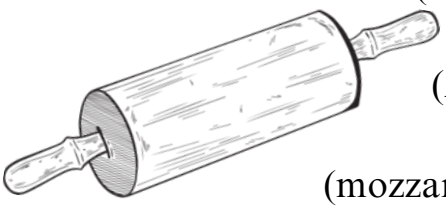
(broccoli cream, organic tomato fillets, chicory, olive powder)

FUNGHI € 11

(Mozzarella from Agerola, champignon mushrooms)

A COPPA FOR EVERYONE €15

(fior di latte, orange cuppa, baked potatoes)



ER CROSTINO € 14

(Agerola fior di latte, artisanal roast ham)

ROMA SUD € 15

(mozzarella, sautéed chicory, sausage, Tuscia pecorino)

ROMA NORD € 16

(Cream of zucchini, Agerola fior di latte, salmon, arugula, buffalo mozzarella cherries)

ZUCCOTTA €15

(Cream of pumpkin, mozzarella, pancetta, provolone)

ARRABBIATA ROMANA € 15

(Organic tomatoes, Agerola fior di latte, spicy salami, homemade sausage, pecorino cheese)

ORTOLANA € 15

(Cream of courgettes, courgette flowers, Agerola provola, mushroom-shaped aubergines, courgettes)

A CALABRESE IN THE NORTH €18

(Organic tomato, fior di latte, n'duja, onion, gorgonzola, fontina, sopressata)

FUNGHI GORGONZOLA E SARCICCIA €15

(Agerola fior di latte, gorgonzola, mushrooms, and homemade sausage)

TONNO E CIPOLLA € 16

(Organic tomatoes, Agerola fior di latte, tuna fillets in extra virgin olive oil, red onion)

CE VOLE ER FEGATO €16

(Cream of chicory, scamorza, baked potatoes, liver sausage with orange, provolone)

CALZONE ROMANO ANNI 80 €14

(Agerola fior di latte, mortadella, topped with beaten egg and mozzarella)

LIKE A PAGNOTTELLA €15

(provola, stewed broccoli, porchetta, baked potatoes)