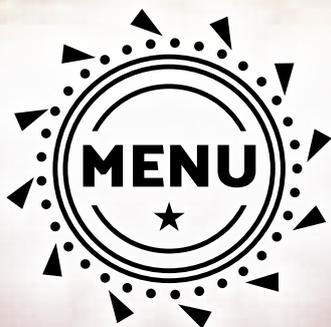


NASHVILLE ROMA



Via Del Monte di Casa, 47/57 - Tel. 06.8887653

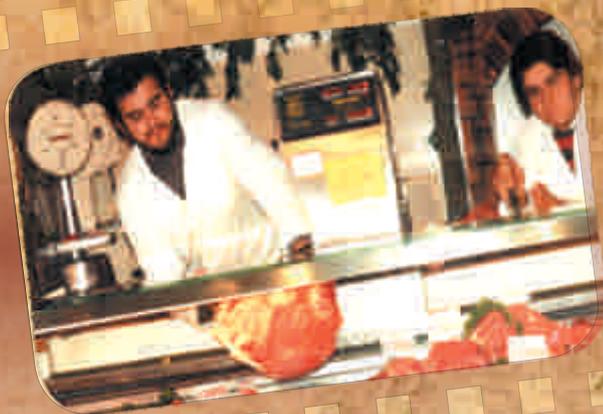
★★★★ WWW.NASHROMA.NET ★★★★★

NASHVILLE

dal 1975
dal 1991



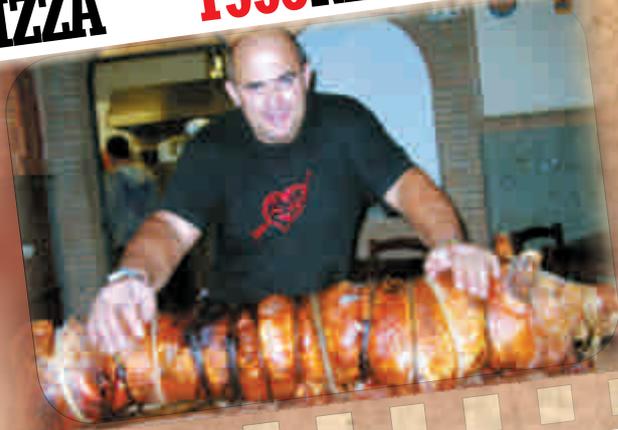
LE CARNI ..DALLA CAMPAGNA ALLA MACELLAZIONE...DAL 1975



1990 BIRRERIA-PUB

1991 PIZZA

1995 RISTORAZIONE



DANESI, NAZIONALI, AMERICANE

NASHVILLE

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

SIMBOLI E ALLERGENI



Manuale informativo per gli Operatori del Settore Alimentare sulle disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011



Questo piatto non è disponibile Sabato a cena (19:00 - 01:00)



Per le **INTOLLERANZE** e piatti **SENZA GLUTINE** rivolgersi sempre al personale



E' consigliato di **NON VARIARE LE RICETTE** soprattutto nelle ore di maggior affluenza.



Alimenti contrassegnati sono surgelati all'origine



Si applica servizio € 1,50 a persona



ANTIPASTI salumeria

Nashville Ub.x2 € 24,00
Prosciutto, Salumi e Formaggi selezionati tagliati a mano, Piatti Romani

Selezioni Salumi o Formaggi € 12,00
*Con riduzione di frutta

Formaggi Stagionati € 12,00
Pecorini stagionati in particolari condizioni climatiche
Con riduzione di frutta e miele

Prosciutto tagliato a mano € 9,50
Parma o Norcia o San Daniele

Mozzarella di bufala arrivi giornalieri.. € 9,50
Lavorata a mano peso da 250-600 gr , > di gr 250 prezzo variato a €3,50 l'etto

SALUMI E FORMAGGI TIPICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA,
SELEZIONATI CON LA PASSIONE
PER CHI AMA GUSTARE LE COSE PIÙ SEMPLICI E BUONE.

Tagliere di Prosciutti (consigliato x 2) € 18,00
Parma, Norcia, San Daniele e Regionale

Tagliere Nashville (consigliato x 2) € 18,00
Salumi misti tagliati a mano e Formaggi misti insaporiti con confetture

Jamón Iberico € 18,00
Una porzione 100 gr.

Bufala Margherita € 10,00
Mozzarella di Bufala, Filetti di San Marzano caldo con bufala e basilico

Ricotta di Bufala x2 € 8,00
Ricotta di Bufala, miele, noci, olio evo

ANTIPASTI sfiziosi

Nashville 1990 (x2) € 17,50
2 Bruschette al pom. e prosc., 2 fiori di zucca, 2 suppli, 2 crocchette,
2 mozzarelline, 2 olive ascolane

Casa 1990 € 11,50
1 Bruschetta al pom., 1 Bruschetta al prosc., suppli, 2 ascolane,
2 mozzarelline, 2 crocchette

FRITTI

***Gran Mix Nashville x2** € 19,50
2 Suppli, 2 Fiori di Zucca, 2 Mozzarelline, 2 Ascolane,
2 Crocchette, 2 Cremini, 2 Frittelle, 2 Filetto di baccalà

***Fritti a scelta (porz. da 8 pezzi)** € 5,50
Ascolane o Mozzarelline o Crocchette o Cremini

***Fritti a scelta :** € 5,50
Chele di Granchio (5 pezzi), o Filetti di Baccalà (2 p.), o Fiori di Zucca (2p.)

FRIGGIAMO SOLO POCCHI PEZZI ALLA VOLTA E SOLO
CON OLIO DI ARACHIDI (CON IL PUNTO DI FUMO DI 230°C)
PER GARANTIRE FRITTI ASCIUTTI E CROCCANTI

Suppli Nashville € 2,00
Suppli di Riso al ragu fatto in casa

Arancino del "giorno" € 2,50
*per gli allergeni chiedere al personale

Fritti dell'ortolano* € 7,00
Vegetali Misti

Frittelle Cacio e Pepe € 7,50

BRUSCHETTE

Tagliere di Bruschetta Mista € 10,00
(consigliato x 2)

Bruschetta AL PZ. € 3,00
a scelta tra: Pomodori / Zucchine / Melanzane / Peperoni

Bruschette Sfiziose al pz € 4,00
Salsiccia, o Pancetta, o Speck e Gorgonzola, o Mascarpone e Alici,
o Lardo Toscano, o Pata Negra, o Cacio e Pepe, o Pomodoro e straciatella

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa) + € 2,00 PORCINI +€ 2,00

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE
rivolgersi sempre al personale

E' consigliato di NON VARIARE LE RICETTE
soprattutto nelle ore di maggior affluenza.

Si applica servizio € 1,50 a persona





PRIMI



Bucatini Amatriciana € 10,00

Guanciale di Suino, sfumata di vino, salsa di polpa di pomodoro, pecorino

Coccio Incavolato al cocco € 8,00

Filetto di San Marzano, pomodoro fresco, aglio, olio evo, prezzemolo, peperoncino fresco

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci € 12,00

• Ragù abruzzese, carne mista macinata, soffritto di verdure
• Burro e Salvia

Carbonara € 10,00

Guanciale di suino, Crema di pecorino, uova, pecorino grattugiato, pepe nero)

Fettuccine fatte in casa ai porcini € 12,00

Polenta € 12,00

• Spuntature e salsiccia / • Formaggio e pere / • Porcini

RICETTE CON L'INGREDIENTI SELEZIONATI
E DI PRIMA QUALITÀ DOVE LA TRADIZIONE E L'INNOVAZIONE
SI INCONTRANO GRAZIE AL RICONOSCIMENTO
DEI CLIENTI PIÙ AZEZIONATI

Cacio e Pepe € 10,00

Cacio, pepe, acqua di cottura

Maltagliati ai Fagioli € 10,00

Pasta all'uovo con fagioli e salsa di pomodoro

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci € 12,00

Lardo di Colonnata, pomodorini, rucola e scaglie di pecorino romano

Sorrentina rivisitata € 12,00

gnocchi fatti in casa, filetti san marzano, burrata, basilico fresco

Gricia € 10,00

Guanciale di suino, pecorino, pepe nero, sfumato con il vino



SECONDI



Filetti (220/250gr)

- al pepe verde o gorgonzola e noci € 22,00
- ai porcini € 24,00

Straccetti di Filetto (220/250gr)

- rughetta, pachino e scaglie di grana € 22,00
- ai porcini € 24,00

Medaglioni di Black Angus (300gr)

- al pepe verde o gorgonzola e noci € 16,00
- ai porcini € 18,00

Straccetti di Manzo (250/280gr)

- rughetta, pachino e parmigiano € 18,50
- ai porcini € 20,00

FRESCHEZZA E QUALITÀ SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI
DEI NOSTRI PIATTI PREPARATI AL MOMENTO SEGUENDO
LE NOSTRE TRADIZIONALI RICETTE
PERFEZIONATI NEL CORSO DEL TEMPO

Tagliata di Manzo € 19,50

• rucola, pachino e parmigiano oppure patate o rosmarino

Cotoletta di Pollo Panata € 12,00

servita con patatine

Scaloppine Manzo

• limone / vino / marsala € 18,50

Scaloppine Pollo "SUPER NASH"

• funghi, champignon, bacon e formaggio € 15,00

Faciolata Gnorante € 8,00

Fagioli e Salsiccia € 9,00



CONTORNI



Broccoletti Ripassati* € 5,00

Cicoria Ripassata* € 5,00

Radicchio in padella / alla brace € 5,00

Asparagi al burro € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

Patate Fritte* € 4,00

Patate al forno € 4,00

Patate Bacon & Cipolle € 6,00

Insalata mista € 5,00



Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE
rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa) + € 2,00 PORCINI + € 2,00
VARIANTE PASTA ALL'UOVO + € 2,00



BRACERIA



AL PIATTO



Bistecchine di Pollo € 15,00

• con Patate o Rucola, pomodorini e aceto balsamico

Piatto Nashville € 15,00

• hamburger, würstel, salsiccia, patate al forno e pane tostato

Arrosticini Abruzzesi orig. (30gr) € 1,20

• Ovino o Fegato (minimo 5 pz.)

Würstel Gigante (1 pz.) € 7,00

Salsicce (2 pz.) € 10,00

Hamburger (2x125gr) € 12,00

GRIGLIATE MISTE • SU PRENOTAZIONE • dal LUNEDÌ al GIOVEDÌ



CARNI A PESO



PREZZO ALL'ETTO

CON OSSO **700GR.** minimo | SENZA OSSO **360GR.** minimo

Entrecôte ITALIA € 5,50

Entrecôte USA € 12,00

Entrecôte DANIMARCA € 6,00

Entrecôte POLONIA € 6,50

Entrecôte EXTRA € 8,00

Costata DANIMARCA € 5,00

Costata POLONIA € 5,50

Costata ITALIA € 4,50

Costata SELEZ. EXTRA € 7,00

CARNI SELEZIONATE TRA LE MIGLIORE RAZZE
CON USO SAPIENTE DELLA LUNGA TRADIZIONE DI FAMIGLIA
FROLLATE IN MODO DA ESALTARNE IL GUSTO
E COTTE ESCLUSIVAMENTE ALLA BRACE

Fiorentina DANIMARCA € 5,50

Fiorentina POLONIA € 6,00

Fiorentina ITALIA € 5,00

Fiorentina SELEZ. EXTRA € 7,50

POLPA DI CONTROFILETTO € 7,00

CUBEROLL DANIMARCA € 6,00

Filetto DANIMARCA € 7,50

Filetto CHIANINA € 9,00

AGGIUNTE:

TARTUFO salsa + € 2,00

FUNGHI PORCINI + € 2,00

Si applica servizio € 1,50 a persona



SCEGLI LA TUA BASE TRA:



Crocante



Soffice



Pinsa



Senza glutine

su richiesta



PIZZE ROSSE



Regina € 11,00

Pom., mozz. di bufala cruda del giorno e basilico

Marinara € 6,50

Pom., aglio, origano

Cicoria ripassata € 8,00

Pom., olio, cicoria

Rossa € 6,00

Pom., olio, oliva extrafino del Gran Sasso

Bella Napoli € 10,00

Pomodorini, mozz. di bufala, alici, origano, basilico



PIZZA MARGHERITA con



Margherita Semplice € 8,00

Prosciutto € 9,00

Salame Piccante € 9,00

Tonno e Cipolla € 10,00

Würstel e Patatine fritte € 10,00

Alici € 9,00

Salsiccia € 9,00

Spagnola € 14,00

PROSCIUTTO SPAGNOLO IN COTTURA E ORIGANO IN USCITA

Vegetariana € 9,50

Zucchine € 8,50

Funghi € 8,50

Peperoni € 8,50

Melanzane € 8,50

Patate € 8,50

Radicchio € 8,50



PIZZE BIANCHE



Spinaci Burro e Parmigiano € 12,00

Mozz., spinaci, burro, parmigiano

Crostino € 9,50

Mozz., prosciutto cotto

Ripiena € 9,50

Mozz., prosciutto cotto, provola

Primavera € 9,00

Mozz., pomodoro fresco, basilico

Patate arrosto, salsiccia € 10,00

Mozz., patate, salsiccia, aglio

Quattro formaggi € 10,00

Mozz., gorgonzola, pecorino, speck, provola

Formaggi e Pere € 12,00

Quattro formaggi, pere, riduzione di sangria

Radicchio € 9,50

Mozz., radicchio, provola

Rughetta, melone, prosciutto € 10,00

Mozz., rughetta, melone, prosciutto

Salmone € 13,00

Mozz., pachino, rucola e salmone

Friarielli e salsiccia € 10,00

Mozz., friarielli affogati al vino, salsiccia

Patacchia € 10,00

Mozz., salame piccante e rucola



PIZZE ROMANE



Amatriciana € 10,00

Pom., mozz., guanciale, pecorino

Gricia € 9,50

Mozz., guanciale, pecorino, pepe

Carbonara € 10,00

Mozz., uovo, guanciale, pecorino pepe

Spuntature e salsiccia € 10,00

Sugo con salsicce, spuntature, pecorino romano

Carciofi * € 12,00

mozz., speck croccante, menta, crema di carciofi

Fiaba Romana due € 12,00

Mozz., Guanciale di Norcia IGP, crema di pecorino, bottarga di uovo marinato, pecorino, pepe.



Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 2,00 PORCINI + € 2,00

MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 1,00



LE NOSTRE PIZZE SONO PREPARATE CON UN IMPASTO DI FARINE SELEZIONATE, USANDO LA RICETTA ESCLUSIVA AFFINATA NEGLI ANNI CHE NEL 2018 CI HA FATTO CONQUISTARE IL 2°POSTO AL CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA CLASSICA



PIZZE SPECIALI



Boscaiolo € 12,00

Mozz., porcini, crema di tartufo

Colledara € 12,00

Patate al forno, mozz., porchetta, burrata, rucola

Girasole € 12,00

Mozz., fiori di zucca, alici, zafferano

Halloween € 12,00

Crema di zucca, mozz., gorgonzola, salsiccia, radicchio

Vespino € 12,00

Mozz., broccoletti, salsiccia, nduja, burrata

Shain € 12,00

pomodoro, cicoria rip., bufala a crudo

Abramo SPECIAL € 14,00

Moz., zucchine romanesche, stracchino "Nonno Nanni", filetti di alici mar. Cantabrico

Alessia € 12,00

S.Marzano a filetto, formaggio spalmabile, prosc. tagliato a mano, basilico

Coccio Asparagi € 12,00

Formaggio di Capra, mozz., asparagi, guanciale

Pizza del Montanaro € 10,00

Ricotta di pecora, prosciutto flambato, erba cipollina

Reginetta € 10,00

Pom., mozz. di bufala a crudo, pomodorini, basilico

Filetto € 20,00

Moz., stracetti al pepe verde

WiWi € 11,00

Mozzarella, ananas, bacon

Zahid € 14,00

crema di zucchine, Philadelphia, salmone, erba cipollina, crema di tartufo nero



PIZZE CONDITE



Sparviero € 10,00

Pom., mozz., prosc., carciofini, olive, melanzane

Rughetta Parmigiano e Bresaola .. € 10,00

Pom., mozz., rugh., parm., bresaola

Rughetta Parmigiano e Prosciutto € 10,00

Pom., mozz., rugh., parm., prosciutto

Rustica € 10,00

Mozz., melanzane, scamorza affumicata, speck

Ubaldo € 10,00

Pom., mozz., speck, olive, melanzane

Parmigiana € 10,00

Mozz., melanzane, parmigiano e pomodoro a spruzzo

Frittellata € 9,00

PIZZA FRITTA CON Pom., pecorino, parmigiano, basilico

Capri € 9,50

Pom., mozz., funghi, uovo, prosc., carciofini, olive

Funghi Porcini € 10,00

Mozz., funghi porcini

Funghi e Prosciutto € 9,50

Pom., mozz., funghi, prosciutto

Fiori di Zucca e Alici € 10,00

Mozz., fiori di zucca, alici

Porcini Boscaiola € 11,00

Mozz., funghi porcini, salsiccia

Abramo € 10,00

Pom., mozzarella, funghi, olive, salame piccante

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

AGGIUNTE: TARTUFO(salsa) + € 2,00 PORCINI +€ 2,00

MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 1,00



PINSA SOVRAPPOSTA



Ripiena con:

- Crema di formaggio
- Rape Rosse
- Insalata
- Salmone
- Rucola
- Parmigiano
- Limone a velo



€ 18,00



FOCACCE



All'olio d'oliva € 4,00

Olio d'oliva spremuto a freddo

Prosciutto Crudo TM € 12,00

Prosciutto crudo tagliato a mano

Rughetta € 10,00

Bresaola e parmigiano / Prosciutto e parmigiano

Lardo di Colonnata € 12,00

Lardo di colonnata DOC

Bufala e Prosciutto Crudo € 12,00

Bufala, prosc. crudo

Vegana € 9,50

Ortaggi in linea giornaliera

Nashville Italy € 12,00

Pomodorini, Rughetta e Bufala

'Nduja € 9,50

'Nduja Calabrese

Cacio e Pepe € 9,00

Pecorino Romano e Pepe

Gricia € 9,50

Guanciale IGP di Norcia, pecorino romano e pepe

La Spagnola € 22,00

Prosciutto spagnolo JAMON tagliato a mano e mozz. di bufala DOP a crudo



PIZZE E PINSE SOVRAPPOSTE

NON sono disponibili Venerdì e Sabato

a causa delle elevate temperature del forno



CALZONI



Classico € 10,00

Mozzarella, Funghi e Ciccio di Prosciutto Crudo

Nashville € 10,00

Mozzarella, Melanzane, Salsiccia, Uovo e Funghi

Romano € 9,50

Uovo battuto, mozzarella, pepe

Boscaiola € 9,50

Mozzarella, Funghi e Salsiccia

Rustico € 9,50

Mozzarella, melanzane, speck e provola

Montanaro € 9,50

Ricotta di pecora, ciccio di prosciutto flambato, erba cipollina

Radicchio € 9,50

Mozzarella, radicchio e gorgonzola

Ripiena con:

- Crema di tartufo
- Ricotta di Pecora
- Mortadella



€ 18,00

Ripiena con:

- 'Nduja
- Crema di Formaggio
- Salame Piccante
- Rughetta
- Parmigiano



Ripiena con:

- Crema di pistacchio
- Mortadella



Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

AGGIUNTE: TARTUFO(salsa) + € 2,00 PORCINI +€ 2,00

MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 1,00



DESSERT

<p>Zabaione e caffè € 6,00 Al marsala</p> <p>Tortino Nashville caldo € 6,00 Nutella, cioccolato bianco, riso soffiato e farina di cocco</p> <p>Panna Cotta € 6,00 Nutella / Frutti di bosco /Caramello</p> <p>Crema Catalana € 5,00 Caramellata con granella di zucchero alla cannella</p>	<p>Tiramisu Nutella € 5,00</p> <p>Tiramisu Pistacchio € 6,00</p> <p>Tiramisu Classico € 5,00</p> <p>Tiramisu Frutta € 5,00</p>
--	--

SBRICIOLONA

Pasta Sfoglia - Crema Chantilly al profumo di strega

Frutti di Bosco € 6,00
Nutella € 5,00

PIZZA DESSERT

Non disponibili di venerdì e sabato nelle ore di maggior affluenza

<p>Pizza Frutti di Bosco € 14,00 Crema Chantilly, frutti di bosco, topping ai frutti e zucchero a velo</p> <p>Ciòcroc € 12,00 Nutella, riso soffiato, polvere di caffè e granella di nocciola</p>	<p>Pizza Cannolo € 16,00 Ricotta Dolce, pera, canditi, zucchero di canna, in uscita gocce di cioccolato, arancio candito, menta e zucchero a velo</p> <p>Frittelle de' Nonna al pz. € 2,50 Zucchero e Alchemes, o Nutella, o Cioccolato bianco</p>
---	---

COPPE

<p>Coppa Frutti di Bosco € 6,00 con aggiunta di Crema Chantilly o Gelato</p>	<p>Coppa Gelato 4 palline € 6,00 con panna € 7,00</p>
--	---

FRUTTA

Ananas € 4,00
Insalata di Frutta € 5,00
Frutti di Bosco Freschi € 6,00
Fragole € 5,00



AGGIUNTE: GELATO + € 1,50 a pallina

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona





BIRRE IN BOTTIGLIA

Tennent's No glutine 0,33	€ 5,00
Birra Bottiglia 0,66	€ 4,00

APERITIVO

Spritz 	€ 6,00
---	--------

BIBITE

Coca Cola in vetro 1 lt.	€ 5,00
Coca Cola alla spina 0,4 lt.	€ 4,00
Acqua in bottiglia	€ 2,50

Bibite in lattina 33 cl.....	€ 3,00
Coca-Cola, CocaCola Zero, Sprite, Fanta, Chinotto	

VINO IMBOTTIGLIATO NASHVILLE

ROSSO NASHVILE: Merlot e San Givese 75 cl.	€ 13,00
---	---------

BIRRE ALLA SPINA

Tennent's Super 0,4 lt.	€ 6,00
Goose Island 0,5 cl.....	€ 6,00
Lefte Rossa 0,33 lt.....	€ 5,00

Jupiler 0,5 cl.	€ 5,00
Franziskaner 0,5 cl.	€ 6,00

BOLLICINE

Berlucchi	€ 30,00
Ferrari	€ 30,00
Prosecco	€ 15,00

VINI ALLA SPINA

Pecorino 1 lt.	€ 10,00
Rosso Cesanese 1 lt.....	€ 10,00



Caffè
€ 2,00

 Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

NASHVILLE