

NASHVILLE ROMA



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

★★★★★ WWW.NASHROMA.NET ★★★★★

NASHVILLE

dal 1975
CARNE

dal 1991
PIZZA



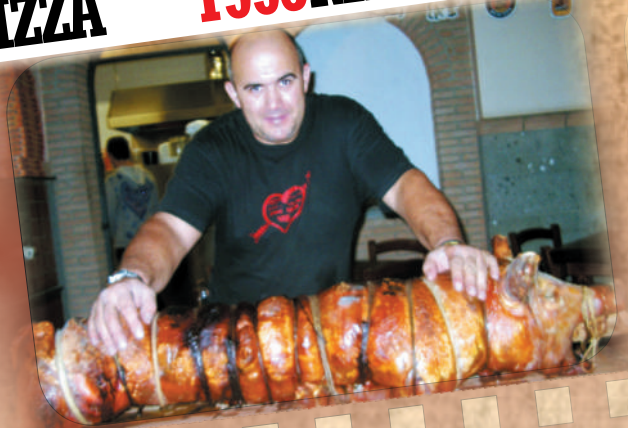
LE CARNI ..DALLA CAMPAGNA ALLA MACELLAZIONE...DAL 1975



1990 BIRRERIA-PUB

1991 PIZZA

1995 RISTORAZIONE



DANESI, NAZIONALI, AMERICANE

NASHVILLE

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

SIMBOLI E ALLERGENI



I piatti SENZA GLUTINE
vengono preparati separatamente.
ATTENZIONE: non ci è possibile
garantire la non-contaminazione al 100%



Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.



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 e 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) € 22,00
Parma, Norcia, San Daniele e Regionale

Tagliere Nashville (consigliato x 2) € 20,00
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 eva

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)** € 6,00
Ascolane o Mozzarelline o Crocchette o Cremini

***Fritti a scelta :** € 6,00
Chele di Granchio (6 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) + € 3,00 PORCINI +€ 3,00

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 cocceto € 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 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 (200/220gr)

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

Straccetti di Filetto (200/220gr)

- 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 € 21,50

• rucola, pachino e parmigiano oppure patate o rosmarino

Cotoletta di Pollo Panata € 13,00

servita con patatine

Scaloppine Manzo

• limone / vino / marsala € 18,50

Scaloppine Pollo "SUPER NASH"

• funghi, champignon, bacon e formaggio € 16,50

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

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa) + € 3,00 PORCINI + € 3,00

VARIANTE PASTA ALL'UOVO + € 2,00



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

Si applica servizio € 1,50 a persona



BRACERIA
AL PIATTO



Bistecchine di Pollo € 16,00

• 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) € 1,30

• Ovino o Fegato (minimo 5 pz.)

Würstel Gigante (1 pz.) € 7,00

Salsicce (2 pz.) € 12,00

Hamburger (2 x 150gr) € 14,00

GRIGLIATA MISTA per 2 (SU PRENOTAZIONE dal LUNEDÌ al GIOVEDÌ) € 50,00

CARNI A PESO
PREZZO ALL'ETTO

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

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

Entrecôte USA € 12,00

Entrecôte DANIMARCA € 6,00

Entrecôte POLONIA € 7,00

Entrecôte EXTRA € 8,00

Costata DANIMARCA € 6,00

Costata POLONIA € 7,00

Costata ITALIA € 6,00

Costata SELEZ. EXTRA € 7,00

Fiorentina DANIMARCA € 6,50

Fiorentina POLONIA € 6,50

Fiorentina ITALIA € 6,50

Fiorentina SELEZ. EXTRA € 7,50

POLPA DI CONTROFILETTO € 7,50

CUBEROLL DANIMARCA € 6,00

Filetto DANIMARCA € 7,50

Filetto CHIANINA € 9,00

*Il prezzo della carne
può variare in base alla
nazione di provenienza
e frollatura*

AGGIUNTE:

TARTUFO salsa + € 3,00

FUNGHI PORCINI + € 3,00

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

- Rossa** € 6,00
Pom., olio, oliva extrafino del Gran Sasso
- Bella Napoli** € 12,00
Pomodorini, mozz. di bufala, alici, origano, basilico



PIZZA MARGHERITA con



- Margherita Semplice** € 8,00
- Prosciutto** € 10,00
- Salame Piccante** € 10,00
- Tonno e Cipolla** € 11,00
- Wüstel e Patatine fritte** € 10,00
- Alici** € 10,00
- Salsiccia** € 10,00
- Spagnola** € 18,00

- Vegetariana** € 10,50
- Zucchine** € 9,50
- Funghi** € 9,50
- Peperoni** € 9,50
- Melanzane** € 9,50
- Patate** € 9,50
- Radicchio** € 9,50

PROSCIUTTO SPAGNOLO IN COTTURA E ORIGANO IN USCITA



PIZZE BIANCHE



- Spinaci Burro e Parmigiano** € 10,00
Mozz., spinaci, burro, parmigiano
- Crostino** € 10,00
Mozz., prosciutto cotto
- Ripiena** € 11,00
Mozz., prosciutto cotto, provola
- Primavera** € 9,50
Mozz., pomodoro fresco, basilico
- Patate arrosto, salsiccia** € 11,50
Mozz., patate, salsiccia, aglio

- Quattro formaggi** € 11,00
Mozz., gorgonzola, pecorino, provola
- Formaggi e Pere** € 12,00
Quattro formaggi, pere, riduzione di sangria
- Radicchio e Provola** € 11,00
Mozz., radicchio, provola
- Salmone** € 14,00
Mozz., pachino, rucola e salmone
- Friarielli e salsiccia** € 11,00
Mozz., friarielli affogati al vino, salsiccia



PIZZE ROMANE



- Amatriciana** € 11,00
Pom., mozz., guanciale, pecorino
- Gricia** € 11,00
Mozz., guanciale, pecorino, pepe
- Carbonara** € 11,00
Mozz., uovo, guanciale, pecorino pepe

- Spuntature e salsiccia** € 11,00
Sugo con salsiccia, 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.

BASE SENZA GLUTINE + € 2,00

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 3,00 PORCINI + € 3,00

MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 2,00



Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona



LE NOSTRE PIZZE SONO PREPARETE 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 € 13,00

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 € 13,00

Mozz., broccoletti, salsiccia, nduja, burrata

Shain € 13,00

pomodoro, cicoria rip., bufala a crudo

Abramo SPECIAL € 15,00

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

Alessia € 13,00

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

Coccio Asparagi € 12,00

Formaggio di Capra, mozz., asparagi, guanciale

Pizza del Montanaro € 11,00

Ricotta di pecora, prosciutto flambato, erba cipollina

Reginetta € 12,00

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

Filetto € 22,00

Moz., stracetti al pepe verde

WiWi € 11,00

Mozzarella, ananas, bacon

Zahid € 15,00

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



PIZZE CONDITE



Sparviero € 11,00

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

Rughetta Parmigiano e Bresaola .. € 12,00

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

Rughetta Parmigiano e Prosciutto € 11,00

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

Rustica € 10,00

Mozz., melanzane, scamorza affumicata, speck

Ubaldo € 11,00

Pom., mozz., speck, olive, melanzane

Parmigiana € 11,00

Mozz., melanzane, parmigiano e pomodoro a spruzzo

Frittellata € 11,00

PIZZA FRITTA CON Pom., pecorino, parmigiano, basilico

Capri € 10,50

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

Funghi Porcini € 11,00

Mozz., funghi porcini

Funghi e Prosciutto € 11,00

Pom., mozz., funghi, prosciutto crudo

Fiori di Zucca e Alici € 10,00

Mozz., fiori di zucca, alici

Porcini Boscaiola € 12,00

Mozz., funghi porcini, salsiccia

Abramo € 11,00

Pom., mozzarella, funghi, olive, salame piccante



Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

BASE SENZA GLUTINE + € 2,00

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 3,00 PORCINI +€ 3,00

MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 2,00

RIPIENA 1

PINSA SOVRAPPOSTA



con:

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



€ 22,00

FOCACCE

All'olio d'oliva    € 5,00

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

RIPIENA 2

con:




Crema di tartufo,
Ricotta di Pecora
e Mortadella
al Pistacchio   



€ 20,00

RIPIENA 3

con:

'Nduja, Crema di
Formaggio, Salame
Piccante, Rughetta e
scaglie di Parmigiano   

RIPIENA 4

con:

Crema di pistacchio,
Mortadella al Pistacchio
e granella di pistacchio

 Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

BASE SENZA GLUTINE + € 2,00

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 3,00 PORCINI + € 3,00

MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 2,00



DESSERT

- Zabaione e caffè**     € 6,00
Al marsala
- Tortino Nashville caldo**    € 6,00
Nutella, cioccolato bianco, riso soffiato e farina di cocco
- Panna Cotta**   € 6,50
Nutella / Frutti di bosco /Caramello
- Crema Catalana**   € 5,00
Caramellata con granella di zucchero alla cannella

- Tiramisu Nutella**      € 5,00
- Tiramisu Pistacchio**      € 6,00
- Tiramisu Classico**    € 5,00
- Tiramisu Frutta**     € 5,00

SBRICIOLONA

Pasta Sfoglia - Crema Chantilly al profumo di strega

- Frutti di Bosco**    € 6,50
- Nutella**     € 6,00

PIZZA DESSERT


Non disponibili di venerdì e sabato nelle ore di maggior affluenza

- Pizza Frutti di Bosco**      € 16,00
Crema Chantilly, frutti di bosco, topping ai frutti e zucchero a velo
- Ciòcroc**     € 12,00
Nutella, riso soffiato, polvere di caffè e granella di nocciola

- Pizza Cannolo**     € 18,00
Ricotta Dolce, pera, canditi, zucchero di canna, in uscita gocce di cioccolato, arancio candito, menta e zucchero a velo
- Frittelle de' Nonna**   al pz. € 2,50
Zucchero e Alchemes, o Nutella, o Cioccolato bianco

COPPE

- Coppa Frutti di Bosco**   € 6,50
con aggiunta di Crema Chantilly o Gelato

- Coppa Gelato 4 palline**  € 6,00
con panna € 7,00

FRUTTA E GELATI

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

GELATI "BINDI"

- Sorbetti** € 6,00
limoncello, pina colada, mango, frutti di bosco
- Tartufi** € 5,00
bianco, cioccolato, cocco e nocciola, nocciola
- Gelato al Cocco** € 5,00
- Pupazzi ICE** € 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	€ 5,00

APERITIVO

Spritz 	€ 6,00
---	--------

BIBITE

Coca Cola in vetro 1 lt.	€ 5,00
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 Giovese 75 cl.	€ 15,00
--	---------

BIRRE ALLA SPINA

Tennent's Super 0,4 lt.	€ 6,50
Goose Island 0,5 cl.....	€ 6,50
Lefte Rossa 0,33 lt.....	€ 5,50

Jupiler 0,5 cl.	€ 5,50
Franziskaner 0,5 cl.	€ 6,50

NEW Grisette Blonde BIO 0,25 cl. 	€ 5,00
---	--------

BOLLICINE

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

VINI ALLA SPINA

Pecorino 1 lt.	€ 12,00
Rosso Cesanese 1 lt.....	€ 12,00

DISTILLATI

Amari	€ 3,50
Amaro Jefferson	€ 4,50
Grappa Barique	€ 3,50



Caffè
€ 2,00

 Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 1,50 a persona

NASHVILLE



**TONDA
ROMANA**

Qualità Superiore

MISCELA DI FARINE PER PIZZA RICETTA ANTICA

SENZA COLORANTI E CONSERVANTI



INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO 0
Farina di Farro
Farina di Riso
Farina di Soia
Pasta acida di FRUMENTO essiccata
Aromi

INGREDIENTS

0 WHEAT Flour
Spelt Flour
Rice Flour
SOY Flour
Dried WHEAT Sourdough
Natural Flavours

INDICAZIONE SUGLI ALLERGENI

Regolamento EU 1169/2011
Il prodotto contiene seguenti allergeni:
FRUMENTO (Contiene Glutine), **SOIA**

FOOD ALLERGY NOTICE

According to tabelling regulation
EC 1169/2011
Contains: **WHEAT** (presence of Gluten), **SOY**



∞ QUALITÀ SUPERIORE - PIZZA TONDA ALLA ROMANA ∞

Diverso da una Classica Pizza

Il nostro prodotto è il frutto di un processo di modifica del mix di Di Marco Corrado, la Pinsa Romana, un prodotto di primissima qualità .

E' una farina accessibile a tutti e realizzata con soli ingredienti di prima scelta:

Farina di frumento tipo 0, che permette di ottenere una elevata idratazione del prodotto;

Pasta madre essiccata che esalta il sapore e dona un gusto antico e naturale;

Farro (Triticum dicoccum), un cereale che appartiene alla famiglia delle graminacee tra i cereali più usati dai Romani... ha proprietà, valori nutrizionali,

ricco di nutrienti, ha anche un alto contenuto di selenio che contrasta i radicali liberi;

Farina di riso, permette di fissare più acqua all'interno del prodotto in fase di cottura così da ottenere un prodotto croccante all'esterno e soffice all'interno (che si "scioglie in bocca").

Farina di soia: 100 % vegetale che dona croccantezza e friabilità.

Tutti gli ingredienti utilizzati sono garantiti OGM FREE

L'impasto, fatto con quattro diverse farine biologiche OGM FREE ed olio extra vergine d'oliva, è realizzato seguendo una lenta e naturale maturazione a temperatura controllata da 24 a 48 ore: questo processo permette di ottenere un prodotto ALTAMENTE DIGERIBILE.

La tecnologia di preparazione prevede inoltre un contenuto di olio molto più basso della pizza tradizionale e soprattutto un alto contenuto di acqua nell'impasto che abbatta il tenore calorico del prodotto.

*Quindi oltre ad essere buono, è un prodotto IPOLIPIDICO, IPOCALORICO e ad ALTA DIGERIBILITA'.
un sano e golosissimo sfizio per tutte le stagioni.*

PROCEDIMENTO

Dopo la maturazione e lievitazione avviene la cottura che per noi è articolata in due fasi: nella prima avviene la gelatinizzazione dell'amido e il fissaggio del lievito tramite una scottata a 60°C all'interno del prodotto ove avviene lo scarico dell'umidità eccessiva(asciugatura); dopo che la scottata viene fredata si può procedere con la farcitura e la finale fase di cottura.

Ci interessa la vostra salute (ed anche la nostra!), per questo motivo investiamo tempo in ricerca ed in controlli qualità, per fornirvi prodotti genuini, controllati sin dall'origine, che variano a seconda della stagionalità garantendo così un elevato livello qualitativo.



NASHVILLE

ANNI '90



LA NOSTRA STORIA

Stanchi di alzarsi all'alba, desiderosi della vita notturna e spinti dalla grande passione per la birra e la buona cucina, nel 1990 iniziamo l'avventura del Nashville.

All'inizio il locale disponeva di soli 18 tavoli, 10 tipi di birra, vino "paesano", bruschette, panini, patatine e penne all'arrabiata.

Grazie alla grandissima e crescente richiesta del nostro pubblico, dopo pochi mesi arriviamo a ben 110 tipi di birra e aggiungiamo la buona cucina della mamma abruzzese (amatriciana, carbonara, timballo, lasagne ...).

Passano i mesi e sempre più clienti ci chiedono la pizza, così il 4 ottobre del 1991, inauguriamo la zona pizzeria con il nostro pizzaiolo, che già aveva un'esperienza decennale.

Da quel giorno, davanti al locale c'era sempre la fila per entrare. Nel corso degli anni successivi, incrementiamo sempre di più il nostro menu. Accettando la "sfida" di alcuni nostri clienti, riguardo la possibilità di mangiare da noi anche della buona carne, nel 1995 aumentiamo i tavoli ed apriamo il reparto bisticcheria, vista anche la nostra esperienza nel settore della carne dagli anni '70.

La qualità delle nostre pietanze viene confermata oggi più che mai dal nostro pubblico, che ogni sera ci viene a trovare sempre più numeroso.

Vi aspettiamo!





Benvenuti al NASHVILLE!

La nostra forza siete Voi!

*Il nostro obiettivo è farvi trovare cortesia, quantità con qualità.
Grazie ad internet potete farci conoscere ai vostri amici...
è più importante una vostra parola che 100 dei nostri cartelloni. Grazie!!*



Come trovarci:

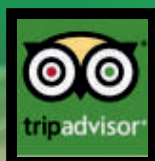
*la sera dalle 19 alle 01 Vai su Google, digita Nashville Roma,
indicazioni stradali e ci puoi raggiungere. Per info: +39 06 88 89 653*



DIVENTA NOSTRO FAN SU FACEBOOK!

Puoi fare il check-in e far sapere ai tuoi amici che stai mangiando al Nashville!!

Pagina: [nashville_bisteccheria](#)



Vi piace quello che avete mangiato al Nashville?

Scrivete una recensione su TripAdvisor!

**Non vi piace? rimandate indietro il piatto
sicuramente è stata una distrazione**



**Fai una foto ad un piatto del Nashville
e pubblicala su Instagram con [#nashroma](#)
così andrà sul nostro sito e la vedranno i tuoi amici!**



WWW.NASHROMA.NET

Visita il nostro sito e registrati

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

e sarai informato sui nostri eventi ed offerte!!!