

# Menù



## “Servizio compreso – Mancìa Facoltativa”

“All service charges included – Tips Optional”

“Service compris – Pourboire optionnel”

“Servizio incluso – Propina facoltativa”

## I piatti contrassegnati da \* sono preparati con alimenti surgelati

*Courses marked with asterisk\* are frozen - \*= Spécialité congelée*

*Die Gerichte mit dem Asteriskus\* sind tiefgekühlt. - \*= Comida congelada*

---

Pane a persona

€ 1,00

*Bread (person) - Pain (person) - Gedeck ( Person) - Pan (Persona)*

---

Salse cadauna

€ 0,25

*Sauce - Juis - Sauce - Salsa*

**Via S. Marcello, 19 - Roma**

**Tel. 06 6795310**

**[www.anticabirreriaperoni.it](http://www.anticabirreriaperoni.it)**



## ANTIPASTI

---

<b>Fritto Misto* (Suppli, Fiore e Ascolane) [1-3-7]</b>	€ 4,00
<i>Mixed fried (rice &amp; olives croquettes, corgette flowers)</i>	
<i>Friture m�el�ee (croquette de riz et olives et fleur de courge)</i>	
<i>Fritura variada (croquette de arroz y de olivas y fior de calabaza)</i>	
<i>Gebratenesgemischte (Reis und Oliven Croquetten und Gurkenf�ormigerblume Kurbis)</i>	
<b>Suppli [1-3-7]</b>	cad. € 2,00
<i>Rice - Croquette de riz - Croquette de arroz - Reis Croquetten</i>	
<b>Fiore di Zucca [1]</b>	cad. € 2,00
<i>Courgette flowers - Fleurs de courgette</i>	
<i>Gurkenf�ormigerblume K�urbis - Fiors de calabaza</i>	
<b>Olive ascolane* 7 pezzi - 7 pieces [1-3-7-9]</b>	€ 3,50
<i>Olives croquettes - Croquettes de olives - Oliven croquetten - Croquette de olivas</i>	
<b>Fresella al pomodoro 1 pezzi - 1 piece [1]</b>	€ 4,00
<i>Special bread with tomatoes - pain special aux tomates</i>	
<i>Spezialbrot mit Tomaten - pan especial con tomate</i>	
<b>Filetto di baccal� [1-4]</b>	cad. € 5,00
<i>Fried salt cod - Filet de merluche - Klippfischfilet - Filete de bacalao</i>	
<b>Bruschetta al pomodoro [1]</b>	€ 2,00
<i>Grilled bread with fresh tomatoes - Pain grillée aux tomates frais</i>	
<i>Ger�stetes Brot mit frischer Tomate - Pan a la raja con tomate freseo</i>	
<b>Bruschetta ai fagioli [1]</b>	€ 2,00
<i>Grilled bread with beans - Pain grillée avec haricots</i>	
<i>Rostbrot mit Bohnen - Pan a la raja con alubias</i>	
<b>Bruschetta al prosciutto [1]</b>	€ 3,00
<i>Grilled bread with ham - Pain grillée avec jambon</i>	
<i>Ger�stetes Brot mit Schinken - Pan a la raja con jam�on</i>	
<b>Bruschetta con bresaola e rughetta [1]</b>	€ 3,50
<i>Grilled bread with dried beef ham and "Rucola"</i>	
<i>Pain grill�e avec viande fum�ee et roquette</i>	
<i>Ger�stetes Brot mit eingesackt und Rauke</i>	
<i>Pan a la raja con carne ahumada y arruga</i>	



---

<b>Bruschette miste 4 pezzi - 4 pieces</b> [1-7-4-6-8-9-10]	€ 5,00
<i>Mixed grilled 4 pieces - mixte pain grillée 4 pièces</i> <i>Misch Geröstetes Brot 4 Stücke - Mixta de pan a la raja</i>	
<b>Antipasto Peroni burro, alici, sottaceti, carciofini, olive, affettati</b> [1-4-6-7]	€ 9,00
<i>Anchovies, butter; olives, artichokes, cold cuts</i> <i>Anchois, beurre, olives, artichauts, charcuterie</i> <i>Amschovis, Butter, Oliven, Artisich, Gemischte Wurstwaren</i> <i>Anchoaz, mantequilla, olive, alcachofa, embutidos</i>	
<b>Affettato Peroni Affettati misti</b> [7]	€ 8,00
<i>Mixed cold cuts - Charcuterie variées - Gemischte Wurstwaren - Mezcla de embutidos</i>	
<b>Speck</b>	€ 8,00
<b>Bresaola</b>	€ 11,00
<i>Typical delicatessen - Charcuterie typique</i> <i>Typisches Eingesacket - Embuto típico</i>	
<b>Prosciutto di Parma</b>	€ 9,00
<i>Parma ham - Jambon de Parme - Parmer Rohschinken - Jamón de Parma</i>	
<b>Prosciutto e Melone (stagionale)</b>	€ 12,00
<i>Ham and melon - Jambon et melon - Schinken und Melone - Jamón y melón</i>	
<b>Prosciutto e mozzarella</b> [7]	€ 12,00
<i>Ham and buffalo mozzarella - Jambon et mozzarella de bufflonne</i> <i>Schinken und Mozzarella de bufflone - Jamón y mozzarella</i>	
<b>Carpaccio di manzo con parmigiano</b> [7]	€ 13,00
<i>Slice of raw meat, parmesan, lemon, pepper and oil</i> <i>Tranches de viande crue, parmesan, citron, poivre, huile</i> <i>Scheibegrobfleisch mit Käse, Zitrone Pfeffer, Öl</i> <i>Raja de carne cruda, queso grana, limón, pimienta y aceite</i>	

dal 1906

BIRRERIA PERONI



## PRIMI PIATTI

<b>Penne all'arrabbiata</b> [1-7]	€ 8,00
<i>with tomato sauce and paprika - avec sauce tomate et piment mit Tomatensoße und Paprika - Fideos con salsa de tomate y pimienta</i>	
<b>Bucatini all'amatriciana</b> [1-7]	€ 9,00
<i>with bacon, pecorino cheese, - avec lard, fromage de brebis, piment piquant mit Bauchspeck, Schafkäse, pikanten Pfefferschoten - con tocino</i>	
<b>Spaghetti alla gricia</b> [1-3-7]	€ 9,00
<i>with bacon, pecorino cheese - Avec lard, fromage de brebis Mit Bauchspeck, Schafkäse - con tocino</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b> [1-3-7]	€ 9,00
<i>with beaten eggs and bacon - aux oeufs brouillés et lard fumé mit Eier und Bauchspeck - con tocino y huevos revueltos</i>	
<b>Spaghetti con pomodoro e basilico</b> [1-3-7]	€ 8,00
<i>with tomato &amp; basil - avec tomate et basilic mit Tomate und Basilikum - con tomate y albahaca</i>	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> [1]	€ 8,00
<i>with garlic, oil &amp; hot chilly - avec ail, huile et piment piquant mit Knoblauch, Öl und pikante Pfefferschote - con ajo, aceite y chile picante</i>	
<b>Fettuccine cacio e pepe</b> [1-3-7]	€ 10,00
<i>with cheese and pepper - avec fromag et poivre mit Käse und Pfeffer - con queso y pimentóns</i>	
<b>Gnocchi cacio e pepe</b> [1-3-7]	€ 10,00
<i>with cheese and pepper - avec fromag et poivre mit Käse und Pfeffer - con queso y pimentóns</i>	
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> [1-3-7]	€ 10,00
<i>Creamy noodles dough filled with "Ricotta" &amp; spinach Pâte à nouilles farcie de ricotta et épinards - Mit Quark und Spinat gefüllte Teigwaren, Tomatensauce - Ravioles con requensòn y espinaca</i>	
<b>Rigatoni alla norcina salsiccia, guanciale, crema di latte, formaggio</b> [1-7]	€ 9,00
<i>with sausages bacon, milk-cream, cheese - avec saucisson, lard, fromage, crème de lait mit Bratwürste, Bauchspeck, Michkem, Käse - con salchicas, tocino, queso, crema de leche</i>	
<b>Minestra del giorno</b> [1]	€ 7,00
<i>Today's soup - Potages du jour - Tagessuppe - Sopas del día</i>	
<b>Fettuccine alla bolognese</b> [1-3-7-9]	€ 10,00
<i>with meat and tomatoe - avec viande et tomate - mit Fleisch und Tomate - con carne y tomate</i>	



## SECONDI PIATTI

<b>Spaccafegato salsiccie, wurstel, cotiche, fagioli</b> [7-12]	€ 9,00
<i>Sausages, Wurstel, Pigskin with beans - Saucisses, wurstel, cuennes aux haricots Wurst, Wurstel, Schwarte mit Bohnen - Salchicas, wurstel, chuleta de cerdo, judias</i>	
<b>Trippa alla romana</b> [7-9]	€ 8,00
<i>Tripe Roman style - Tripes à la romaine Kutteln nach römischer Art - Callos a la romana</i>	
<b>Gulasch con patate*</b> [1]	€ 13,00
<i>with potatoes - avec pomme de terre - mit Kartoffeln - con papas</i>	
<b>Arrosto misto alla Peroni</b> [9-12]	€ 15,00
<i>lombo aff., wurstel, salsiccia, pancetta, ascolane, crauti, patate fritte*</i> <i>Mixed roast meat - Rôti varié - Gemischter Braten - Asado mixto</i>	
<b>Lombo affumicato con crauti</b>	€ 11,00
<i>Smoked Pork loin with sauerkrat - Longe de porc enfumè avec choucroute Räucherer Schweinfleisch mit Sauerkraut - Lomo de cerdo ahumado con choucroute</i>	
<b>Lombo affumicato con fagioli</b>	€ 11,00
<i>Smoked Pork loin with beans - Longe de porc enfumè, avec haricots Räucherer Schweinfleisch mit Bohnen - Lomo de cerdo ahumado con judias</i>	
<b>Lombo affumicato con patate*</b>	€ 11,00
<i>Smoked Pork loin with potatoes - Longe de porc enfumè, pomme de terre Raucherer Schweinfleisch mit Kartoffeln - Lomo de cerdo ahumado con papas</i>	
<b>Lombo affumicato con crauti e patate*</b>	€ 12,50
<i>Smoked Pork loin with sauerkrat &amp; potatoes - Longe de porc enfumè avec choucroute &amp; pomme de terre - Räucherer Schweinfleisch mit Sauerkraut, Kartoffeln - Lomo de cerdo ahumado con choucroute, papas</i>	
<b>Hamburger semplice</b>	€ 6,00
<b>Hamburger con patate fritte*</b>	€ 8,50
<i>with french fries - avec pommes frites - mit Gebackene Kartoffeln - con papas fritas</i>	
<b>Salsiccia arrosto</b> [12]	€ 6,00
<i>Grilled pork sausages - Saucisses de porc grillé Schweinewurst auf dem Rost - Salchichas de cerdo a la plancha</i>	
<b>Salsiccia con patate fritte*</b> [12]	€ 8,50
<i>Grilled pork sausages &amp; french fries - Saucisses de porc grillé et pommes frites Schweinewurst auf dem Rost mit Gebackene Kartoffeln - Salchichas de cerdo a la plancha con papas fritas</i>	



<b>Salsiccia con fagioli</b> [12]	€ 8,00
<i>Grilled pork sausages with beans - Saucisses de porc grillé avec haricots Schweinewurst auf dem Rost mit Bohnen - Salchichas de cerdo a la plancha con alubias</i>	
<b>Pancetta affumicata all'aceto</b>	€ 6,00
<i>Bacon with vineger - Lard au vinaigre Bauchspeck mit Essig - Tocino con vinagre</i>	
<b>Uova al burro</b> [3-7]	€ 4,00
<i>Fried eggs with butter - Œufs avec beurre - Eier mit Butter - Huevos con mantequilla</i>	
<b>Uova al prosciutto</b> [3]	€ 5,00
<i>Fried eggs ham - Œufs avec jambon - Eier mit Schinken - Huevos con jamón</i>	
<b>Uova alla tzigana al prosciutto e salsa di gulasch</b> [1-3]	€ 6,00
<i>Eggs with ham and gulasch sauce - Œufs avec jambon et sauce aux gulasch Eier mit Schinken und Gulasch sauce - Huevos con jamón y salsa de gulasch</i>	
<b>Fagioli all'uccelletto</b>	€ 4,00
<i>Beans with tomato - Haricots aux tomate - Schwarte mit Tomatensoße Alubia con salsa de tomate</i>	
<b>Fagioli con cotiche</b>	€ 7,00
<i>Pigskin with beans - Couennes aux haricots - Schwarte mit Bohnen - Alubia con chuleta de cerdo</i>	
<b>Scamorza al prosciutto</b> [7]	€ 8,00
<i>Grilled unfermented cheese with ham - Fromage "Scamorza" grillée aux jambon Käse überbacken mit Schinken - Queso con jamón</i>	
<b>Scamorza con alici</b> [4-7]	€ 7,00
<i>Grilled unfermented cheese with anchovies - Fromage grillée avec anchois Käse überbacken mit Sardellen - Queso con anchoaz</i>	
<b>Scamorza con speck e rughetta</b> [7]	€ 8,00
<i>Grilled unfermented cheese, "Rucola", speck - Fromage grillée aux roquette, speck Käse überbacken, Lokalsalat, Tiroler Speck - Queso, arruga, speck</i>	
<b>Scamorza alla bresaola e rughetta</b> [7]	€ 8,50
<i>Grilled unfermented cheese, "Rucola", bresaola - Fromage grillée aux roquette, bresaola Käse überbacken, Lokalsalat, bresaola - Queso, arruga, bresaola</i>	
<b>Scamorza con rughetta</b> [7]	€ 7,00
<i>Grilled unfermented cheese, "Rucola" - Fromage grillée aux roquette Käse überbacken, Lokalsalat - Queso con "Rucola"</i>	
<b>Scamorza alla diavola</b> [7-1-3]	€ 8,00
<i>Grilled unfermented cheese, piquant salami - Fromage grillée aux piment piquant Käse überbacken, Pukante Pfefferschote - Queso có</i>	
<b>Scamorza al forno</b> [7]	€ 6,00
<i>Grilled unfermented cheese - Fromage grillée - Käse überbacken - Queso</i>	



## SOLO CARNI SELEZIONATE

<b>Abbacchio a scottadito*</b>	€ 15,00
<i>Grilled lamb - Agneau grillée - Gegrillte Lamm - Cordeo a la parrilla</i>	
<b>Abbacchio a scottadito con patate al forno*</b>	€ 17,50
<i>Grilled lamb with roasted potatoes - Agneau grillée avec des pommes de terre rôties Gegrillte Lamm mit gerösteten Kartoffeln - Cordeo a la parrilla con papas asadas</i>	
<b>Lombata di vitella</b>	€ 17,00
<i>VealT-bone steak - Longe de veau - Kalbfleish - Lomo de ternera</i>	
<b>Lombata di vitella con patate* o fagioli all'uccelletto</b>	€ 19,00
<i>VealT-bone steak with potatoes or with beans - Longe de veau avec pomme de terre ou haricots - Kalbfleish mit Kartoffeln oder Bohnen - Lomo de ternera con papas o alubias</i>	
<b>Bistecca di manzo</b>	€ 15,00
<i>Beef steak - Steak de boeuf - Rinderbeefsteak - Bistéc de vaca</i>	
<b>Bistecca di manzo con patate* o fagioli all'uccelletto</b>	€ 17,50
<i>Beef steak with potatoes or with beans - Steak de boeuf avec pomme de terre ou haricots Rinderbeefsteak mit Kartoffeln oder Bohnen - Bistéc de vaca con papas o alubias</i>	
<b>Fiorentina gr. 500 c.a.</b>	€ 22,00
<i>Grilled T-bone steak - Côte de boeuf grillée - Florentiner Beefsteak - Bisté a la florentina</i>	
<b>Fiorentina con patate fritte* o fagioli all'uccelletto</b>	€ 24,00
<i>Grilled T-bone steak with french fries or with beans Côte de boeuf grillée avec pommes frites ou haricots Florentiner Beefsteak mit Gebackene Kartoffeln oder Bohnen Bisté a la florentina con papas fritas o alubias</i>	
<b>Filetto di bue</b>	€ 20,00
<i>Grilled ox fillet - Filet de boeuf grillée - Rindsfilet auf dem Rost - Filet de buey a la plancha</i>	
<b>Filetto di bue con patate fritte* o fagioli all'uccelletto</b>	€ 23,00
<i>Grilled ox fillet with french fries or with beans Filet de boeuf grillée avec pommes frites ou haricots Rindsfilet auf dem Rost mit Gebackene Kartoffeln oder Bohnen Filet de buey a la plancha con papas fritas o alubias</i>	
<b>Braciola di maiale</b>	€ 11,00
<i>Pork chop - Côtelette de porc - Schweinkotelett - Chuleta de cerdo</i>	
<b>Braciola di maiale con patate* o fagioli all'uccelletto</b>	€ 13,00
<i>Pork chop with potatoes or with beans - Côtelette de porc avec pomme de terre ou haricots Schweinkotelett mit Kartoffeln oder Bohnen - Chuleta de cerdo con papas o alubias</i>	





---

<b>Stinco di maiale con patate* o fagioli all'uccelletto</b>	€ 14,00
<i>Pork leg with potatoes or with beans - Tibia de porc avec pomme de terre ou haricots</i> <i>Schweinsaxe mit Kartoffeln oder Bohnen - Tibia de cerdo con papas o alubias</i>	
<b>Stinco di maiale misto</b>	€ 15,50
<i>Mixed Pork leg - Mixed tibia de porc</i>	
<b>Tagliata di manzo con patate*, rucola e pachino</b>	€ 16,00
<i>Beef slice with potatoes, rocket salad and cherry tomatoes</i> <i>Tranche de boeuf avec pomme de terre, rocket et tomate cerises</i> <i>Scheiden Rindfleisch mit Kartoffeln, Lokalsalat und Kirschtomaten</i> <i>Cortes de carne de res con papas, arruga y tomates cherry</i>	
<b>Tagliata di manzo con aceto balsamico [12]</b>	€ 13,00
<i>Beef slice with balsamic vinegar - Tranche de boeuf avec vinagre balsamique</i> <i>Scheiden Rindfleisch mit Balsamic Essig - Cortes de carne de res con vinagre balsamico</i>	

---

## BUFFET

---

<b>Funghi all'olio</b>	€ 4,00
<i>Mushrooms in oil - Champignons a l'huile - PilzenoBe in olivenöl - Hongos en aceite</i>	
<b>Carciofini all'olio</b>	€ 5,00
<i>Artichokes in oil - Artichauts a l'huile - Artischocken in olivenöl - Alcachofa en aceite</i>	
<b>Olive nere, verdi, farcite, piccanti</b>	€ 4,00
<i>Olives - Oliven - Olivas</i>	
<b>Fagioli con tonno [4]</b>	€ 7,00
<i>Beans with tuna-fish - Haricots avec thon - Bohnen mit Thunfisch - Alubia con atùn</i>	
<b>Tonno all'olio d'oliva [4]</b>	€ 6,00
<i>Tunny fish in oil - Thon à l'huile - Thunfisch in Öl - Atùn en aceite</i>	
<b>Tonno all'olio e pomodoro [4]</b>	€ 7,00
<i>Tunny fish in oil with tomatoes - Thon à l'huile avec tomates</i> <i>Thunfisch in Öl mit Tomaten - Atùn en aceite con tomates</i>	
<b>Filetti di acciughe con burro [4-7]</b>	€ 6,00
<i>Anchovies &amp; butter - Anchois et beurre - Anshovis und Butter - Anchoas y mantequilla</i>	
<b>Filetti di aringa [4-1]</b>	€ 7,00
<i>Herring fillet - Filet de hareng - Heringfilet - Filete de arenque</i>	
<b>Formaggi Cheese - Fromages - Käse - Quesos [7]</b>	€ 6,00
<b>Caprese [7]</b>	€ 7,00
<i>Tomato and mozzarella salad - Tranches de tomates et mozzarella</i> <i>Tomatenscheibe und Mozzarella - Tajada de tomate y mozarella</i>	
<b>Insalatona alla come ce pare [2-4-7]</b>	€ 7,00

---





## WURSTEL

---

<b>Cerveland wurstel classico di maiale</b> <i>Classic pork wurstel</i>	
misto crauti e patate*	€ 9,00
<i>Mixed with sauerkraut &amp; potatoes - Mêlée choucroute et pomme de terre</i>	
<i>Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas</i>	
<b>con crauti</b> <i>Sauerkraut - Choucroute</i>	€ 7,50
<b>alla tzigana con crauti al sugo di gulash</b> [1]	€ 8,00
<i>With sauerkraut and gulash sauce - Avec choucroute et gulash</i>	
<i>mit Sauerkraut und gulash - con choucroute y gulash</i>	
<b>con patate fritte*</b>	€ 7,50
<i>With french fries - Avec pommes frites - Mit Gebackene Kartoffeln - con papas fritas</i>	
<b>con fagioli in umido</b>	€ 7,50
<i>Beans boiled - Haricots Bohnen - Alubias en trozos</i>	
<b>Crainer wurstel di maiale a grana grossa grigliato</b> <i>Grilled pork wurstel with coarse grain</i>	
misto crauti e patate*	€ 10,00
<i>Mixed with sauerkraut &amp; potatoes - Mêlée choucroute et pomme de terre</i>	
<i>Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas</i>	
<b>con crauti</b> <i>Sauerkraut - Choucroute</i>	€ 8,50
<b>alla tzigana con crauti al sugo di gulash</b> [1]	€ 9,00
<i>With sauerkraut and gulash sauce - Avec choucroute et gulash</i>	
<i>mit Sauerkraut und gulash - con choucroute y gulash</i>	
<b>con patate fritte*</b>	€ 8,50
<i>With french fries - Avec pommes frites - Mit Gebackene Kartoffeln - con papas fritas</i>	
<b>con fagioli in umido</b>	€ 8,50
<i>Beans boiled - Haricots Bohnen - Alubias en trozos</i>	
<b>Knacher wurstel originali tedeschi grigliati</b> <i>Original german wurstel</i>	
misto crauti e patate*	€ 10,00
<i>Mixed with sauerkraut &amp; potatoes - Mêlée choucroute et pomme de terre</i>	
<i>Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas</i>	
<b>Knacher contornato</b> <i>And side dish</i>	€ 9,00
<b>Brait wurstel contornato</b> <i>And side dish</i>	€ 9,00
<b>Kilometer wurstel contornato e grigliato</b> <i>Grilled wurstel and side dish</i>	€ 9,00
<b>Kilometer specialità della casa wurstel contornato e grigliato</b>	€ 9,00
<i>Grilled wurstel and side dish (speciality of the house)</i>	
<b>Bock wurstel contornato al vapore</b> <i>Boiled wurstel and side dish</i> [9-10]	€ 9,00
<b>Misto di wurstel con crauti e patatine*</b> <b>4 pezzi - 4 pieces</b>	€ 15,00
<i>Mixed with sauerkraut &amp; potatoes - Mêlée choucroute et pomme de terre</i>	
<i>Gemischte mit Sauerkraut und Kartoffeln - Mixtos con choucroute y papas</i>	



## CONTORNI

---

Contorni <i>Vegetables - Légumes - Gemüse - Guarnición</i>	€ 4,00
Patate fritte* <i>French fries - Pommes de terre frites - Gebackene Kartoffeln - Papas fritas</i>	€ 4,00
Crauti Sauerkraut - <i>Choucroute</i>	€ 4,00
Insalata mista <i>Mixed salad - Salade mixte - Gemischter salat - Ensalada mezcla</i>	€ 4,00

---

## DESSERT

---

Tortino al cioccolato [1-3-7]	€ 4,00
Crème Caramel [3-7]	€ 4,00
Strudel caldo con crema pasticcera [1-3-6-7] <i>Warm with cream - Chaud avec crème - Caliente con crema</i>	€ 4,50
Tiramisù [1-3-7] <i>Soft ice-cream with coffee - Dessert avec crème, cacao et liqueur Süßspeisen mit Krem, Kakao un Likör - Helado no muy frio con cacao y café</i>	€ 4,00
Dolci <i>Cakes - Gateaux - Süßspeisen - Dulce</i>	€ 4,00
Panna cotta <i>Cooked cream - Crème fraîche cuit - Gekocht Sahne - Crema cocida</i> [7]	€ 4,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 5,00
Macedonia <i>Friut salad - Salade de fruit - Obst Salat - Macedonia de frutas</i>	€ 3,50
Macedonia con gelato [3-7] <i>Friut salad with ice-cream - Salade de fruit avec glâce- Obst Salat mit Eis - Macedonia de frutas con helados</i>	€ 4,00

---

## GELATI

---

Tartufo bianco normale € 4,00 / Nero Pizzo Calabro € 4,50 <i>Special italian white or black ice-cream truffel with coffee- Special italien tuffe de glâce blanc ou noir Besondere Italienisch Weiße Truffel oder Schwarz - Especial italiano trufa de helado blanco o negro</i>	
Tartufo bianco o nero “affogato” al caffè € 5,50 <i>Special italian white or black ice-cream truffel Special italien tuffe de glâce blanc ou noir avec du café Besondere Italienisch Weiße Truffel oder Schwarz mit del Kaffee Especial italiano trufa de helado blanco o negro y café</i>	
Sorbetto al limone [8] € 3,50 <i>Lemon sorbet of the house - Sorbet au citron du ménage Hausgemacht Eis mit Zitrone - Sorbete con limòn de la casa</i>	



## BIRRA <sup>[1]</sup>

---

### Peroni Nastro Azzurro

grande 100 cl. <i>Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande</i>	€ 11,00
media 40 cl. <i>Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media</i>	€ 5,50
piccola 20 cl. <i>Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña</i>	€ 3,50
caraffa 150 cl. <i>Carafe - Karaffe - Jarra</i>	€ 16,00

---

### Birra Speciale Gran Riserva Peroni Red

grande 100 cl. <i>Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande</i>	€ 13,00
media 40 cl. <i>Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media</i>	€ 6,50
piccola 20 cl. <i>Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña</i>	€ 4,00
caraffa 150 cl. <i>Carafe - Karaffe - Jarra</i>	€ 19,00

---

### Peroni Doppio Malto Gran Riserva

grande 100 cl. <i>Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande</i>	€ 13,00
media 40 cl. <i>Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media</i>	€ 6,50
piccola 20 cl. <i>Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña</i>	€ 4,00
caraffa 150 cl. <i>Carafe - Karaffe - Jarra</i>	€ 19,00

---

### Birra Peroni

grande 100 cl. <i>Large beer - Grand bière - GroB Bier - Cerveza grande</i>	€ 11,00
media 40 cl. <i>Medium beer - Moyenne bière - Medium Bier - Cerveza media</i>	€ 5,50
piccola 20 cl. <i>Small beer - Petit bière - Klein Bier - Cerveza pequeña</i>	€ 3,50
caraffa 150 cl. <i>Carafe - Karaffe - Jarra</i>	€ 16,00

---

### Per accompagnare la birra (*1 coppa di...*) *with beer - avec bière - mit Bier - con Cerveza*

Arachidi <sup>[8]</sup> ( <i>1 compote / Coupe / Pokal / Copa</i> )	€ 2,00
<i>Almond, hazelnuts - Amandes, Cacahuètes - Mande, erdnussel - Almendra, Maniés</i>	

***poi vòì conservà un ricordo der locale,  
te poi portà via er boccale!!!***

***cl. 40 di birra a scelta più boccale de coccio € 14,00***



## VINI <sup>[12]</sup>

---

Calice di prosecco € 4,00  
*Chalice of prosecco - Calice de prosecco - Kelch Prosecco - Cáliz de prosecco*

---

Calice di vino € 3,00  
*Chalice of wine - Calice de vin - Kelch Wein - Cáliz de vino*

---

Bianco della casa dei Castelli Romani  
*White wine of the house - Vin blanc de la maison - WeiBem Wein des Hauses - Vino blanco de la casa*

1 lt.	€ 8,00
1/2 lt.	€ 5,00
1/4 lt.	€ 3,50

---

Rosso della casa Montepulciano d'Abruzzo  
*Red wine of the house - Vin rouge de la maison - Roter Wein des Hauses - Vino rojo de la casa*

1 lt.	€ 8,00
1/2 lt.	€ 5,00
1/4 lt.	€ 3,50

## SPUMANTI <sup>[12]</sup>

---

Ferrari o Berlucchi € 30,00

---

Brachetto € 19,00

---

Prosecco € 19,00

## LIQUORI <sup>[12]</sup>

---

Grappa € 3,00

---

Limoncello € 3,00

---

Amari bitter € 3,00



## BEVANDE

Acqua <sup>1</sup> cl. 75	€ 1,50
<i>Water - Eau - Wasser - Agua</i>	
Bottiglia d'acqua cl. 50	€ 1,50
<i>Water - Eau - Wasser - Agua</i>	
Coca-Cola cl. 33	€ 2,50
<i>Coke</i>	
Aranciata Fanta cl. 33	€ 2,50
<i>Orange soda - Orangeade - Naranjada</i>	
Sprite cl. 33	€ 2,50
Chinotto San Pellegrino cl. 33	€ 2,50
Caffè	€ 1,50
<i>Coffee - Café - Kaffee</i>	
Caffè d'orzo	€ 2,00
<i>Coffee - Café - Kaffee</i>	
Cappuccino [7]	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
<i>Coffee with an admixture of liqueur - Café avec liqueurs - Kaffee mit Liköre - Cafè con licore</i>	
Caffè Hag	€ 2,00
<i>Coffee - Café - Kaffee</i>	

dal 1906

**<sup>1</sup> Acqua potabile trattata con il procedimento di microfiltrazione, disinfezione ed eliminazione di odori e sapori sgradevoli e, a seconda del tipo, refrigerata e addizionata di Anidride Carbonica.**

<sup>1</sup> Drinkable water treated with a procedure of microfiltration, disinfection and elimination of unpleasant smells and tasted, and according to the type refrigerated added with carbon dioxide.

<sup>1</sup> Eau potable traitée avec procédure de microfiltration, désinfection et élimination d'odeurs et goûts désagréables et selon le type réfrigérés et additionnés d'anhydride carbonique.

<sup>1</sup> Das trinkwasser wird mit einem spezialfilter gereinigt und desinfiziert, wobei der unerwünschte geruch und geschmack beseitigt wird. Das wasser wird dann abgekühlt und mit kohlen-säure versetzt.

<sup>1</sup> Agua potable tratada con procedimiento de microfiltración, desinfección y eliminación de olores y sabores desagradable y segun el tipo refrescado y agregado de bióxido de carbono.



# Antica Birreria Peroni

*Il rifugio del tempo perduto*

L'Antica Birreria Peroni, unico locale storico del suo genere nella capitale si può dire che viva in odore di santità.

L'accoglie Via di San Marcello che, al passante disattento e frettoloso, può sembrare una delle tante stradine di Roma. I suoi sampietrini invece raccontano storie di martirio e di miracoli.

Destinata in origine a Catabulum, la stazione delle poste romane dove venivano ricoverati i cavalli e le vetture dei corrieri postali e dove fu sottomesso ai lavori più degradanti il pontefice S. Marcello, assunse nel tempo una sua sacralità. Sulle rovine delle scuderie, venne eretta una chiesa dedicata al Santo Pontefice Martire, con la facciata al lato opposto dell'attuale e dalla quale la via prende il nome. Nel 1519 un incendio distrusse la chiesa che fu riedificata con la facciata in Via del Corso: sorse inoltre, sul demolito palazzo Costa, la Galleria S. Marcello che univa la strada a Via del Corso.

Nella galleria ora proprietà della Banca di Roma e non più transitabile, si può ammirare l'antica fonte battesimale della chiesa preesistente.

Nel 1669 un fatto miracoloso interessò la via: l'immagine della Vergine, che si trovava raffigurata in un edicola, mosse gli occhi. Allora venne edificato dalla famiglia della Marchesa Lavarelli Papazzurri, il più piccolo santuario mariano esistente il quale è attualmente conosciuto come la Madonna dell'Archetto. Nel 1796 si verificò nuovamente lo stesso miracolo. Su queste fondamenta di santità nasceva, ai primi del '900, un deposito di birra e ghiaccio che in seguito avrebbe dato origine all'attuale "Antica Birreria Peroni". La trasformazione iniziò negli anni '20, il pittore Albani affrescò le sale, compresa l'ultima ove allora ancora esistevano le corde per suonare le campane dell'adiacente chiesa.

Le citazioni che si possono leggere, furono opera del Conte Salviucci, membro dell'Accademia delle Scienze del Vaticano.

Un fatto inspiegabile avvenne durante l'affrescatura delle pareti, sul piccolo arco che separa la sala delle campane, dalle altre, apparve un misterioso simbolo che, nonostante l'impegno del pittore, riaffiorava sempre.



Un fatto che in quel tempo fece parlare di esoterismo indecifrabile.

L'Antica Birreria Peroni stava iniziando il suo lungo periodo di attività. Nell'attuale ingresso vennero posti dei vasconi in cemento per contenere le bottiglie di birra che venivano coperte di ghiaccio tritato finissimo e da un grande telo per non far disperdere il freddo. Agli assidui avventori veniva dato, in segno di gentile accortezza, un boccale numerato ove poter gustare la birra in modo personalizzato ed esclusivo.

Il ghiaccio e la birra, consegnate con un carrettino in tutta la zona circostante, aveva un'unica provenienza: L'Antica Birreria Peroni.

Il suono degli zoccoli dei cavalli dei corrieri postali si era ormai perso nel tempo. In Via S. Marcello risuonava l'inedere fragoroso dei possenti cavalli ungheresi che trasportavano i barili, colmi della bionda bevanda, che avrebbe dato via alla nascita della famosa birra alla "spina".

Ora siamo in un presente formatosi all'ombra delle solide radici della tradizione. Il viaggio nella storia dell'Antica Birreria Peroni è terminato.

GuardateVi intorno, lasciate correre la fantasia e nel profumo d'antico del legno, potreste rivivere di quel passato misterioso ed affascinante.

**APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 12.00 ALLE 24.00**  
*open all days from 12 am to 12 pm - ist oten ganzetag 12.00/24.00*















**DOMENICA CHIUSO**  
*Sunday Closed - Dimanche Fermé*  
*Sonntag SchlieBen - Domingo Cerrado*





# ELENCO ALLERGENI

(Reg. 1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.