

# ISOTTA

Trattoria Cortese

## QUALCOSA DA METTERE IN MEZZO

Trippa alla romana - 10€  
(7, 9, 12)

Lingua, salsa verde e mostarda - 13€  
(1, 3, 4, 9, 12)

Insalata di nervetti, patate e cozze - 12€  
(9, 12, 14)

Torta di verdure - 12€  
(1, 3, 4, 7, 8, 12)

### PRIMI

Pizzoccheri, coratella e verza - 16€  
(1, 3, 7, 12)

Primo della tradizione - 14€

Ravioli del plin ripieni di caldarroste con ragù di cinghiale in dolceforte e  
broccoletti - 16€  
(1, 3, 8, 9, 12)

Spaghetto, ricotta di pecora limone e maggiorana - 13€  
(1, 7)

### SECONDI

Costolette di agnello fritte, macco di fave e gremolada - 22€  
(1, 3, 4, 9)

Terrina di faraona - 23€  
(3, 4, 12)

Coda alla vaccinara - 20€  
(9, 12)

Baccalà ceci e cipolle - 23€  
(4, 7, 12)

## PER CONTORNO

Verdura di stagione - 7€

Patate cotte con strutto ed erbe - 7€

Broccolo romanesco - 8€  
(4)

Selezione di sott'oli - 6€

## DOLCI

Mont Blanc - 9€  
(3, 7, 8)

Bignè e chantilly al limone - 8€  
(1, 3, 7)

Tarte Tatin di mele e cannella, e caprino - 9€  
(1, 3, 7, 8)

Dolce del giorno - 8€

Degustazione di formaggi - 12€ pp  
(7)

---

Acqua - 2,5€

Pane e Cortesie - 3€

Caffè - 2,5€

Amari - 5€

Grappe - 7€

Passito - 8€

### Allergeni:

1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova e derivati, 4. Pesce, 5. Arachidi e derivati,  
6. Soia, 7. Latte e derivati, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo,  
12. Anidride solforosa e Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Per qualsiasi informazione o chiarimento è possibile rivolgersi al personale in servizio.

GRAZIE PER LA PREFERENZA ACCORDATA CI