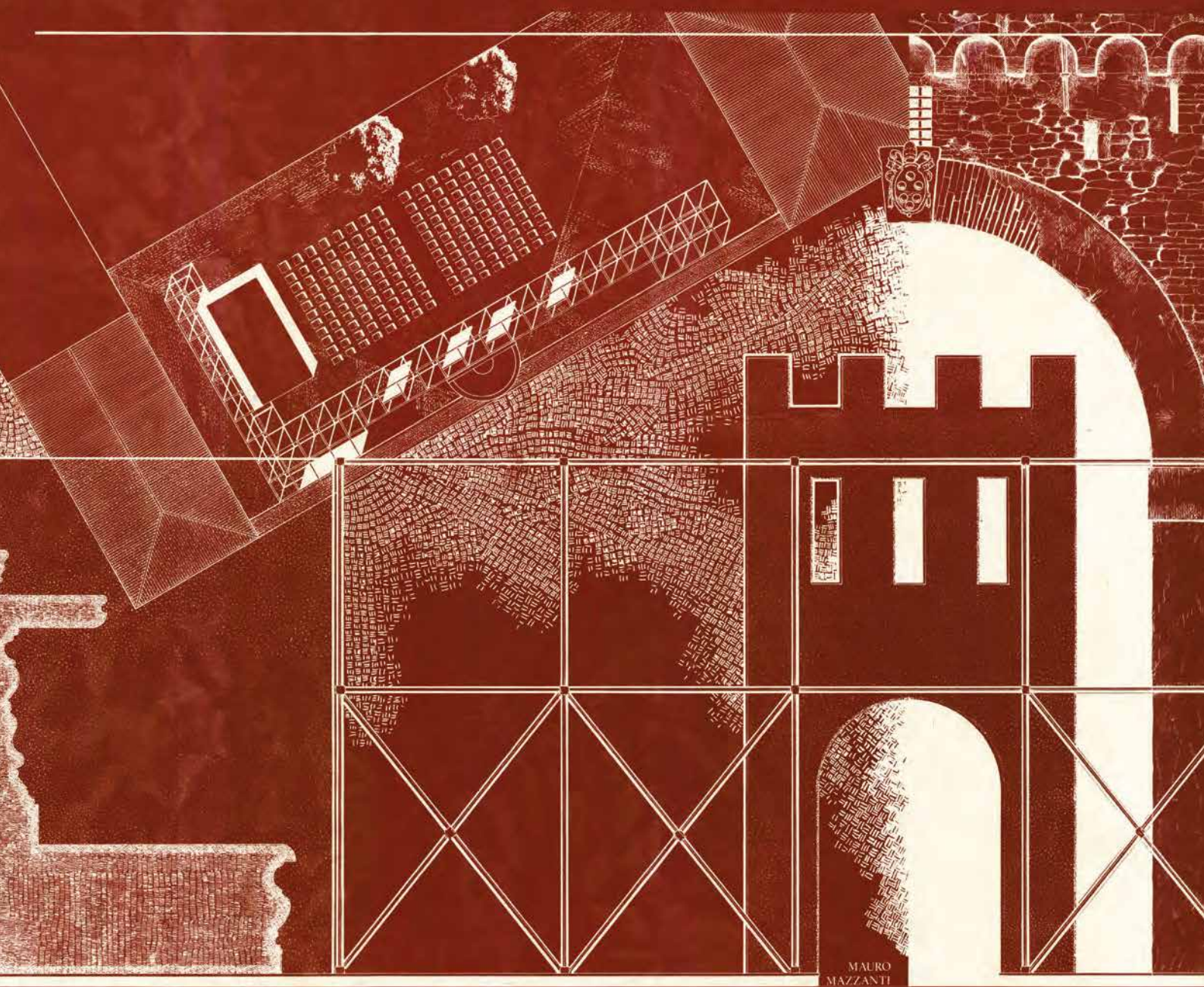


Caffè di Porta Castello



Storia/History

Dal 1935 ad oggi accompagnamo diverse generazioni con l'aroma del migliore caffè italiano.

Since 1935 we have been serving the best Italian coffee to generations.

Ubicazione/Location

Ci troviamo in Via di Porta Castello all'angolo con Borgo Pio, antico Borgo sorto nel 1500. Rione S. Pietro.

We are located in Via di Porta Castello on the corner with Borgo Pio, an ancient village built in 1500 now embedded in Rione S. Pietro.

Filosofia/Philosophy

Siamo orgogliosi di avere una visione etica del mondo, che ci distingue nell'attenzione verso il cliente e nelle scelte della nostra filiera alimentare.

Our mindset and our ethical view of the world, makes us stand out when it comes to customer service and ingredients selection.

Prodotti e qualità/Products and quality

Cucina tipica della tradizione romana.

Scegliamo con cura i nostri prodotti da agricoltura biologica (dove possibile) e attenti ad una filiera alimentare a km 0.

Our cuisine is rooted in Roman tradition. We carefully pick ingredients from local organic farms, always focusing keeping the supply chain as short as possible..



Dal 1935

Torrefazione di alta qualità 100% Arabica tostatura medio scura

***7Caffè Espresso** € 2.00 (con latte - Milk + € 0.50)

***7Caffè Espresso Doppio - Double Coffee** € 4.00 (con latte - Milk + € 0.50)

Caffè con liquore - Coffee with liquor € 3.00

Caffè decaffeinato in Grani - Decaffeinate coffee freshly ground € 2.50

***7 Caffè Marocchino con crema di Latte e Cacao**

Marocchino coffee with cream milk and Cacao

€ 3.00

Caffè Americano - American Coffee € 3.50

Caffè Schekerato - Shaken Coffee € 5.00

Orzo da Coltivazione BIO - Organically grown barley € 2.50 - Maxi € 3.50

***7 Ginseng al naturale con caramello - Ginseng Coffee with Caramel** € 2.50 - Maxi € 3.50



***7.8 Cappuccino/Caffelatte**

Latte vaccino Alta qualità. Latte Avena BIO. Latte di Mandorla

Cows Milk High qualità. Organic Oat Milk. Almond Milk

Standard € 4.00 - Maxi € 6.00

***7 Latte al Matcha - Matcha Milk**

Con polvere finissima di pregiato tè Verde Giapponese

Milk with very fine powder of fine Japanese green Tea

Standard € 4.00 - Maxi € 6.00

***7 Cioccolata - Hot chocolate** € 5.00
(con Panna - Whipped cream) + € 1.00



***8 Tè - Teas** € 4.00

***8 Infusi - Infused** € 5.00

***8 Tisane - Herbal Teas** € 7.00

***Pasticceria da Te Artigianale Alta Qualità - Artigianal Pastry High Quality** al pz € 1.00



ALTA PASTICCERIA - DESSERT *135781112

High Roman confactionary

Mini Croissant € 2.00

Croissant € 3.00

Torta/Muffin/Crostata - Cake /Tarts/ Muffin € 6.00

Tiramisù della Casa - Home Made Tiramisù € 6.00

Yogurt con frutta fresca e Miele BIO - Yogurt with seasonal Fruit and Honey BIO € 6.00

SPUNTINI - APPETIZERS / EGG - UOVA *12345678910111214

Tramezzino BIO - The Italian Organic Sandwich

Prosciutto cotto e cacciottina Romana <i>Cooked ham, cacciottina Romana cheese</i>	€ 4.00
Bresaola, mozzarella, rucola <i>Bresaola, mozzarella, rocket</i>	€ 5.00
Pomodoro, primosale, basilico <i>Tomato, primosale cheese, basil</i>	€ 5.00
Salmone, Avocado e menta <i>Salmon, avocado, mint</i>	€ 6.00

PIZZA BIANCA BIO - ORGANIC PIZZA ROMANA FARCITA/STUFFED

*12345678910111214

€7.00

BRUSCHETTA - TOASTED BREAD *1256789101112

Pomodoro basilico origano e aglio <i>Tomato, basil, oregano and garlic</i>	€ 4.00
Hummus e semi di papavero <i>Hummus and poppy seed</i>	€ 4.00

SUPPLÌ DELLA CASA - SUPPLÌ HOME MADE *13578912

Supplì al ragù di carne - Supplì al ragù with meat	€ 4.00
Supplì Cacio e pepe - Supplì Cacio cheese & black Pepper	€ 4.00

UOVO BIO POCHE' CROSTINI DI PANE POACHED ORGANIC EGG ON TOASTED BREAD *12345678910111214

Salmone affumicato, aneto, rucola, citronette <i>Smoked Salmon, dill, rocket, citronette</i>	€ 10.00
Funghi trifolati, crema di tartufo nero estivo Scorzone, misticanza <i>Mushrooms, cream of Scorzone Black summer truffle, green salad</i>	€ 10.00
Con salame corallina, verdure di stagione, prezzemolo <i>Corallina traditional Salami, seasonal vegetables, parsley</i>	€ 10.00



SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI - COLD CUT SAND CHEESE

*12345678910111214

Mozzarella di bufala Campana TOP - Buffalo mozzarella from Campania DOP

- **Pomodoro e basilico - Fresh Tomato and basil** **€ 15.00**
- **Alici di Anzio e olive di Itri - Anchovies from Anzio and olives from Itri** **€ 16.00**
- **Prosciutto crudo di Guarcino PGI - Local Raw Ham of Guarcino IGP** **€ 17.00**

Pecorino Romano DOP e Ricotta di pecora Romana Dop - Sheep cheese **€ 15.00**
Con pere miele e verdure di stagione - With pears, honey and Seasonal

Prosciutto Crudo di Bassiano IGP Gran Riserva 24 mesi **€ 16.00**

Con fichi, uva o melone secondo stagionalità

Local raw ham of Bassiano IGP reserve 24M, With figs, grapes or melon according to season

Tagliere misto salumi e formaggi - Mixed platter of cured meat sand cheeses **€ 18.00**

INSALATE – SALAD *123456789101112

INSALATA MISTA - MIX SALAD

€ 12.00

Insalata verde, pomodoro, carota, cetrioli

Green salad, tomato, carrot, cucumber

INSALATA GRECA - GREEK SALAD

€ 14.00

Pomodori, feta, cipolla rossa, peperoni, cetrioli, olive, origani

Tomatoes, feta, red onion, bell peppers, cucumbers, olives, oregano

CAESAR - CAESAR

€ 14.00

Misticanza, crostini all'aglio, cacciottina, pollo, salsa Worchester

Mixed salad, garlic croutons, cacciottina, chicken, Worcester sauce

MEDITERRANEA - MEDITERRANEAN

€ 16.00

Misticanza, uova BIO, sgombro o tonno, peperoni, olive, capperi, origano

Mixed salad, organic eggs, mackerel or tuna, peppers, olives, capers, oregano

ETRUSCA - ETRUSCA SALAD

€ 16.00

Misticanza, formaggio Blu Erborinato, mele o pere, noci, funghi trifolati

**Agg. Scorzone Tartufo nero estivo*

+ € 3.00

Mixed salad, blue blue cheese, apples or pears, walnuts, sautéed mushrooms, chopped chestnuts from Viterbo

** Add. Scorzone Black Summer Truffle*

+ € 3.00

PASTA FRESCA ARTIGIANALE - ARTISANAL FRESH PASTA

€12

Tonnarelli Pomodoro e basilico

Salsa di pomodorini freschi, basilico - Fresh cherry tomatoes sauce, basil

Cacio e pepe

Pecorino Romano DOP, pepe - Pecorino cheese and Black Pepper

Amatriciana

Tomato sauce, Pecorino cheese, porkcheek "Guanciale", black pepper

Carbonara

Eggs cream, Pecorino cheese, porkcheek "Guanciale", black pepper

Burro e Alici

Butter, anchovies, organic lemon peel, fresh mint

Lasagna

Traditional recipe with Bolognese Ragù, bechamel and parmisean

*SPECIAL MENU *123456789101112

Pizza Margherita, Acqua Minerale 0,5L e Caffè
Margherita Pizza, Mineral Water 0,5 L and Coffee

€ 10.00

Insalata verde, un primo a scelta, Acqua Minerale 0,5L e Caffè
Green salad, a first course of your choice, Mineral Water 0,5 L and Coffee

€ 15.00

*Cestino Pane - Breadbasket € 3.00

SECONDI – MAIN COURSES *12345678910111214

HUMMUS <i>Crema di ceci al sesamo, cumino, verdure di stagione, prezzemolo</i> <i>Chickpea cream with sesame, cumin, season al vegetables, parsley</i>	€ 14.00
POLPETTE DI CARNE - Meatball <i>Carne di Manzo e maiale, Uova BIO, Parmigiano, pane grattato, prezzemolo, sale, pepe nero</i> <i>Beef and pork, organic eggs, Parmesan cheese, bread crumbs, parsley, salt, black pepper</i>	€ 15.00
POLLO ALLA CACCIATORA <i>Olive di Itri, salvia, rosmarino con patate o verdure di stagione</i> <i>Itri olives, sage, rosemary with potatoes or seasonal vegetables</i>	€ 15.00
BACCALA ALLA ROMANA <i>Cotto in umido con pomodorini, cipolla, olive, uva passa, pinoli, capperi, prezzemolo</i> <i>Stewed with cherry tomatoes, onion, olives, raisins, pine nuts, capers, parsley</i>	€ 16.00
VERDURE DI STAGIONE <i>Season al vegetables</i>	€ 8.00
PATATE FRITTE <i>French fries</i>	€ 6.00

LA STORIA DELLA PINSA ROMANA

Le origini della pinsa risalgono all'antica Roma, come piatto di recupero per le famiglie contadine. Cereali e farine grezze che non potevano essere vendute nei mercati diventavano per i contadini le basi per l'impasto di una focaccia croccante e leggera, dalla quale deriva la pinsa romana come la conosciamo oggi. L'origine del nome deriva dal termine latino "pinsère", che significa schiacciare, allungare; andando così aricordare la lavorazione dell'impasto, steso e pronto per essere infornato. Gli ingredienti utilizzati per quest'impasto erano soprattutto miglio, orzo e altri cereali grezzi e poco lavorati. Uno dei primi riferimenti storici di questo piatto compare nell'Eneide di Virgilio, dove si racconta di Enea che, stremato dal viaggio che lo ha portato dalla Grecia verso l'Italia, viene accolto e sfamato dai popoli del Lazio con delle grandi focacce dalla forma allungata.

THE HISTORY OF PINSA ROMANA

The origins of pinsa date back to ancient Rome, as arecovery dish for peasant families. Cereals and raw flours that could not be sold in the markets became for the peasants the basis for the dough of a crispy and light focaccia, from which the pinsa Roman as we know it today derives. The origin of the name derives from the Latin term "pinsère", which means to crush, to stretch; thus recalling the processing of the dough, rolled out and ready to be baked. The ingredients used for this dough were mainly millet, barley and other raw and lightly processed cereals. One of the first historical references to this dish appears in Virgil's Aeneid, where it tells of Aeneas who, exhausted by the journey that took him from Greece to Italy, is welcomed and fed by the peoples of Lazio with large, elongated focaccia.

PINSA ROMANA
TRADITIONAL ROMAN PIZZA *12345678910111214

Con farine di alta qualità BIO, la pasta Madre lievitata 72 ore
With high quality organic flours, the 72 - hour leavened sourdough

MARGHERITA	€ 8.00
<i>Pomodoro, fior di latte, basilico (*add.Mozzarella bufala campana DOP € 4.00)</i> <i>Tomato,mozzarella,basil (*add.Buffalo mozzarella from Campania DOP € 4.00)</i>	
DALL'ORTO	€ 9.00
<i>Pomodoro, verdure di stagione, erbe aromatiche (*add. Mozzarella bufala campana DOP € 4.00)</i> <i>Tomato, season al vegetables, aromatic herbs (*add.Buffalo mozzarella from Campania DOP € 4.00)</i>	
MARINARA CON ALICI	€ 10.00
<i>Pomodoro,alici di Anzio, olive di Itri, aglio,origano (*add. Mozzarella bufala campana DOP € 4.00)</i> <i>Tomato, anchovies from Anzio, olives from Itri, garlic, oregano (*add. Buffalo mozzarella from Campania DOP € 4.00)</i>	
CORALLINA/VENTRICINA	€ 11.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salame piccante o dolce, prezzemolo</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy or sweet salami, parsley</i>	
COTTO	€ 12.00
<i>Fior di latte, prosciutto cotto "Bonfatti", pesto di olive (*add. Scorzone tartufo nero estivo € 3.00)</i> <i>Fior di latte, "Bonfatti" cooked ham, olive pesto. (*add.Scorzone black summer truffle € 3.00)</i>	
CRUDO	€ 12.00
<i>Fior di latte, prosciutto crudo di Guarcino IGP, pesto di olive (*add. Funghi trifolati € 1.50)</i> <i>Fior di latte, Guarcino PGI raw ham, olive pesto (*add. Sautéed mushrooms € 1.50)</i>	
SCAPECE	€ 13.00
<i>Mozzarella di bufala Campana DOP, alici di Anzio, zucchine, menta</i> <i>Buffalo mozzarella from Campania DOP,anchovies from Anzio, zucchini, mint</i>	
ANTICHI DEI	€ 13.00
<i>Fior di latte, porchetta di Ariccia IGP, tzatziki fatto in casa, olive, aneto</i> <i>Fior di latte cheese, porchetta di Ariccia IGP, homemade tzatziki, olives, dill</i>	
ROMA	€ 13.00
<i>Fior di latte, mortadella artigianale IGP "Bonfatti", ricotta romana di pecora DOP, granella di pistacchio</i> <i>Fior di latte cheese, artisanal mortadella IGP "Bonfatti", Roman sheep'smilk ricotta DOP, pistachio grains</i>	
ROMA AL CUBO	€ 14.00
<i>Fior di latte, carciofi - fave- zucchine secondo stagionalità, guanciale amatriciano, pecorino romano DOP</i> <i>Fior di latte cheese , artichokes - broad beans - zucchini according to season, guanciale amatriciano</i> <i>"Pork cheek", pecorino romano DOP, mint</i>	
MARENOSTRUM	€ 15.00
<i>Pomodoro, tonno o sgombro in olio evo IGP, peperoni, cipolle, olive, capperi, origano</i> <i>Tomato, tuna or mackerel in extravirgin olive oil, bell peppers, onions, olives, capers, oregano.</i>	

VINI - WINE

Riserva della Cascina *1234567891011121314

Il vigneto di Riserva della Cascina si estende per 25 ettari all'interno del Parco dell'Appia Antica, all'altezza del IX miglio della "Regina Viarum", in un contesto paesaggistico unico.

The Riserva Cascina vineyard extends for 25 hectares in the Appia Antica Park, at the IX mile of the "Regina Viarum", in a unique landscape.

	 Calice Glass	 Bottiglia Bottle
IX MIGLIO ROSSO - 14%Vol <i>- Lazio IGT BIO - Uve Merlot, Sangiovese, Montepulciano</i>	€ 6.00	€ 20.00
IX MIGLIO BIANCO - 12,5%Vol <i>- Lazio IGT BIO - Uve di Malvasia Puntinata , Bombino, Malvasia di Candia</i>	€ 6.00	€ 19.00
COSTA DI BASALTO - 14%Vol. <i>- IGT - BIO - Uva Syrah in purezza</i>	€ 7.00	€ 26.00
GALLIENO - 12,5%Vol. <i>- Malvasia Puntinata - IGT-BIO Uve di Malvasia</i>	€ 7.00	€ 25.00
LA VIA DELLE ROSE - 12%Vol. <i>- Lazio IGT BIO - Uva Sangiovese in purezza</i>	€ 7.00	€ 25.00
 PROSECCO DOC - 11,5%Vol. <i>- Treviso Vintage ExtraDry, Riva Luce Da uve Glera in purezza, maturate e raccolte nelle colline Trevigiane</i>	€ 6.00	€ 25.00
KIUS METODO CLASSICO - 12,5%Vol. <i>- Da uve Bellone in purezza, coltivate nei vigneti tradizionali del nostro territorio</i>	€ 7.00	€ 28.00



VINI ROSSI - RED WINES *1234567891011121314

	 Calice Glass	 Bottiglia Bottle
CHIANTI	€ 5.00	€ 20.00
MONTEPULCIANO	€ 6.00	€ 25.00
PRIMITIVO	€ 8.00	€ 35.00
VALPOLICELLA	€ 8.00	€ 35.00
BAROLO	-	€ 60.00



VINI BIANCHI - WHITE *12IT34E567W89I1N011E1S21

	 Calice Glass	 Bottiglia Bottle
RIBOLLA GIALLA	€ 5.00	€ 20.00
PINOT GRIGIO	€ 6.00	€ 25.00
PECORINO	€ 6.00	€ 25.00
SAUVIGNON BLANC	€ 6.00	€ 27.00
CHARDONET	€ 6.00	€ 28.00
GEWURTZTRAMINER	€ 7.00	€ 30.00
MOSCATO	€ 8.00	€ 30.00



BIRRE - BEERS

*12345678910111214

BIRRA DEL BORGO "LISA" - 5%Vol.

Lager non filtrata con grano antico Cappelli e scorza d'arancia
Drift lager beer with Cappelli ancient wheat and orange peel

0,20CL € 4.00 - 0,40CL € 7.00 - 1Lt. € 14.00

PERONI CRUDA - BOTT.33CL.- 4,5%vol

Lager non pastorizzata e micro filtrata a basse temperature
Un pasteurized and microfiltered lager at low temperatures

€ 4.00

BIRRA DEL BORGO - CORTIGIANA - BOTT.33CL. -4,6%vol

Bianche in stile italiano con grano saraceno e farro monococco
Italian-style white with buckwheat and einkorn spelt

€ 5.50

BIRRA DEL BORGO - MALEDETTA - BOTT.33CL.- 6,2%vol.

Belgiana leambrata con lievito selvatico, gusto intenso e mielato
Amber Belgian ale with wild yeast, intense and honeyed taste

€ 6.50

BIRRA DEL BORGO - REALE - BOTT.33CL.- 6,4%vol.

Ipa con luppoli aromatici americani dalle note aggrumate e pepate
IPA with American aromatic hops with citrus and peppery notes

€ 6.50

BIRRA DEL BORGO - MYANTONIA - BOTT.33CL.-7,5% vol.

Imperial pils nera bassa fermentazione con luppoli europei e americani

€ 7.00



LONGDRINKS & COCKTAIL

Spritz

L'ORIGINALE VENEZIANO: *Select bitter, prosecco, soda, oliva*

€ 8.00

IL PADOVANO: *Aperol bitter, Prosecco, soda, arancia*

€ 8.00

IL MILANESE: *Campari bitter, Prosecco, soda, arancia*

€ 9.00

IL ROMANESCO: *Amaro formidabile, Prosecco, soda, visciola*

€ 9.00

CAMPARI SODA 10CL.

Nella sua leggendaria bottiglietta triangolare, disegnata dall'artista futurista Fortunato Depero nel 1932
In the legendary triangular bottle, designed by the futurist artist Fortunato Depero in 1932

€ 5.00

APERITASS

Aperol bitter 4cl. Cedrata Tassoni 18cl. Limone

€ 8.00

HUGO

Scioppo di sambuco 3cl, Prosecco 10cl. Soda, menta

€ 9.00

GIN-VODKA TONIC OR LEMON

Gin or vodka 4cl, tonica or lemon 10cl.

€ 8.00

RUM OR WHISKY COLA

Rum or whisky 4cl, cola 10cl.

€ 8.00

COCKTAILS



BELLINI	€ 8.00
MOSCOW MULE	€ 9.00
AMERICANO	€ 8.00
NEGRONI	€ 9.00
PIGNACOLADA	€ 9.00
DAIQUIRI	€ 9.00
SEX ON THE BEACH	€ 9.00
MOJITO	€ 9.00

LIQUORI/LIQUORS € 5.00 - DISTILLATI € 10.00

VINSANTO, AMARO, LIMONCELLO, MIRTO, GENZIANA, RATAFIA, NOCINO, GRAPPA

BIBITE - SOFT DRINK *12345678910111214

ACQUA 0,50 LT	€ 2.50
SUCCHI DI FRUTTA BIO - <i>Organic fruit juices</i>	€ 4.50
SPREMUTA D'ARANCIA - <i>Fresh orange juice</i>	0,20cl. € 5.50 - 0,40cl. € 8.50
TE FREDDO BIO 35,5 cl - LIMONE - PESCA "Galvanina"	€ 6.00
LE GASSATE BIO 27,5 cl - "Lurisia Presidio" Slow-food <i>Aranciata-Orange, Chinotto-cola, Limonata-lemon, Gazzosa-citrus</i>	€ 6.00
ALCOOL FREE <i>Coca-Cola, Gingerbeer, Bitter Lemon, Acqua tonica, cedrata Tassoni, Crodino</i>	€ 5.50

ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA STAGIONALE SEASONAL FRESH FRUIT EXTRACTS

Frutta, verdure e spezie 100%, senza zuccheri aggiunti
100% fruits, vegetables and spices, with no added sugar

€7.00

ALLERGENI

01. CEREALI
02. CROSTACEI
03. UOVA
04. PESCI
05. ARACHIDI
06. SOIA

07. LATTE
08. NOCI
09. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE

13. SOLFITI
14. LUPINI
15. MOLLUSCHI

***E TUTTI I PRODOTTI DERIVATI A BASE DI TALI PRODOTTI
TUTTO IL NOSTRO PESCE È STATO SOTTO POSTO DA ABBATTIMENTO REC.CE853/04**

ALLERGENES

01. GRAIN
02. SHELLFISHES
03. EGGS
04. FISHES
05. GROUNDNUT
06. SOY
07. MILK

08. NUTS
09. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. ANHYDRIDE SULF
13. SULFITES
14. BEANS

15. MOLLUSKS

**AND EVERY DERIVED
PRODUCTS OR BASED WITH THOSE PRODUCTS
ALLOUR FISH HAS BEEN SUBJECTED TO BLAST CHILLING REC.CE 853/04**

ALÉRGENOS

01. CEREALES
02. CRUSTÁCEOS
03. HUEVOS
04. PESCADO
05. CACAHUETES
06. SOJA
07. LECHE

08. NUECES
09. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. ANHÍDRIDO
13. SULFITOS
14. LUPINI

15. MOLUSCOS

**Y TODOS LOS PRODUCTOS
DERIVADOS BASADOS EN DICHS PRODUCTOS
TODOS NUESTROS PECES HAN SIDO SOMETIDOS A SACRIFICIO REC.CE 853/04**



Scan this QR code on another device
to connect to Vodafone-A56128842
without entering the password.



Caffè di Porta Castello

Via di Porta Castello, 9 - Borgo Pio 206

00193 - Roma

Tel. +39 06.90239231

caffeportacastello@gmail.com

www.caffediportacastello.it