



Tiberino Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/roma-3/tiberino>
V. Di Ponte Quattro Capi, 18, 00186 Roma RM, Italy
+393966877662 - tiberinoroma.it

Categories

Dessert

Pasta

Starters

Second Courses

Antipasti della Cena

Secondi per la Cena

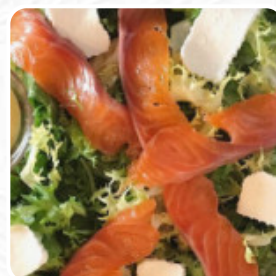
Entrées

Burger

Secondi Piatti

Mozzarella di Bufala (250 Gr)

Primi per la Cena



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Tiberino Menu

Desserts

CROSTATA 6 €

Antipasti

TARTARE DI FILETTO 15 €

Dolci

BROWNIES ALLA ZUPPETTA DI
CAFFÈ 8 €

Sandwiches

CHICKEN BURGER 16 €

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Side Dishes

ROASTED POTATOES

Starters & Salads

ANTIPASTO

Appetizer

TUNA TARTARE 15 €

Fish

SEA BASS

Cocktails

NEGRONI

Al Forno*

BAKED POTATOES 5 €

Special

CENNO JUSA

Rigatoni

RIGATONI ALLA AMATRICIANA 14 €

Primi Piatti

PICI FRESCHI CACIO E PEPE 9 €

Wine

BOTTLE OF WINE

Snacks And Sides

COLESLAW

Seafood Main Courses

CATCH OF THE DAY 25 €

Antipasti Di Mare

FRIED ANCHOVIES

Italian Specialties

CACIO E PEPE 8 €

Piatto

RIGATONE ALLA AMATRICIANA 14 €

Per Accompagnare

SPINACINO SALTATO IN PADELLA 5 €

Paste & Risotti

PASTA DEL GIORNO 18 €

Verdure Crude e Cotte

TIBER SALAD 12 €

Scenografie

CHICORY 6 €

Tiberino Menu

Pasta / Small Pasta Dishes

AMATRICIANA

The Fry-Up

JEWISH-STYLE ARTICHOKE 7 €

Salads

CAPRESE 12 €

SALMON SALAD 12 €

Contorni

VERDURE DELL'ORTO 10 €

PAN-FRIED CHICORY 5 €

Ingredients Used

POTATOES

TOMATO

Contorni per la Cena

VERDURE MISTE DELL'ORTO
SECONDO STAGIONE 8 €

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA O
ALL'AGRO 5 €

Primi del pranzo

RAVIOLO DI RICOTTA E
PARMIGIANO REGGIANO
STAGIONATO 36 MESI 12 €

SPAGHETTONE FARINA DI ENKIR
CON POMODORI DATTERINI E
BASILICO 8 €

Mozzarella di Bufala (250 Gr)

BUFALA E ALICOTTE SICILIANE 15 €

BUFALA E BASTA 9 €

BUFALA E POMODORI SOLEGGIATI 12 €

BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO
BASSIANO 18 €

Primi per la Cena

RISOTTO ALLA CARBONARA
(MINIMO PER 2 PERSONE) P.P. 12 €

GNOCCHI FRESCHI DI PATATE DI
AVEZZANO AROMATIZZATI AL LIME
E BOTTARGA 12 €

PACCHERI AGLI SCAMPI CON
RABBARO CANDITO 13 €

RAVIOLI SPINACINO E RAVANELLI
RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA E
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI 13 €

Antipasti del Pranzo

POLPO ARROSTITO E CREMA DI
PATATE AL LEMONGRAS 10 €

OMELETTE TIBERINO 9 €

PROSCIUTTO DI BASSIANO E
PRIMOSALE DI BUFALA 14 €

PANE BRUSCHETTATO FORNO
ROSCIOLI CON OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALSE
DEL GIORNO 3 €

Secondi & Contorni per Pranzo

BACCALÀ AL VAPORE DI LIME
CREMA DI LENTICCHIE ROSSE E
TIMO, TERRA DI PANE 14 €

POLPETTE DI VITELLO NOSTRANO
AL POMODORO DELL'AGRO
PONTINO 9 €

OSSOBUCO DI VITELLO IN SALSA
AL CURRY LEGGERO, SPINACINO E
LIMONE CANDIDO 16 €

VERDURE MISTE DELL'ORTO 8 €

Entrées

FRIEND ANCHOVIES IN PISTACHIO
CRUST AND TOPINAMBUR CREAM 10 €

Tiberino Menu

STEAK TARTARE (FILLET OF BEEF TENDERLOIN) PICKLED VEGETABLES WITH CIDER VINEGAR AND GRATED, DRIED BREAD 10 €

BATTUTA OF RAW RED MEAT (CARPACCIO STYLE) QUINCE JAM, MILD MUS, AND TAGGIA OLIVES 10 €

UOVO BARZOTTO (POACHED EGG) PECORINO CHEESE CREAM, CRISPY PORK CHEEK AND CANDIED LEMON 9 €

BASSIANO PROSCIUTTO AGRO PONTINO BUFALA NODINI CHEESE (MOZZARELLA KNOTS) DAILY SUPPLY 13 €

Burger

FISH BURGER 16 €

TASTY BURGER 14 €

VEGGIE BURGER 12 €

MCRAUS CHEESE 180 GR BUNGER DI MANZO NOSTRANO SELEZIONATO, TALEGGIO, POMODORI, INSALATA ROMANA E CIPOLLAROSSA 12 €

TIROLO 180 GR BURGER DI MANZO NOSTRANO SELEZIONATO, FONTINA, SPECK, RAFDICCHIO E CIPOLLOTTI 12 €

Secondi Piatti

ROASTED OCTOPUS 14 €

CUORE DI BACCALA' NOVERGESE 20 €

FILETTO DI MANZO DANESE 220 GR 22 €

FILETTO DI SPIGOLA PESCATA 25 €

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHI 14 €

First Courses

CARBONARA RISOTTO EGGS, AND CRISPY PORK CHEEK (2 PERSONS MINIMUM) P.P.

PICI CACCIO E PEPE (PECORINO CHEESE AND PEPPER) SENATORE CAPPELLI WHEAT, HAND ROLLED FRESH PASTA

GNOCCHI AND BOTTARGA (SALTED AND PRESSED TUNA ROE) AVEZZANO FRESH POTATO DUMPLINGS WITH LIME

PACCHERI WITH SHRIMPS (RIBBED, TUBE-SHAPED PASTA) WITH FLAVORED RHUBARB

RAVIOLI WITH SPINACH ANDE RADICH FILLED WITH RICOTTA SHEEP CHEESE AND 36 MONTHS MATURED PARMESAN

Second Courses

STEAMED CODFISH WITH LIME RED LENTILS CREAM AND STRAWBERRY TREE HONEY

SEABASS ROLL WITH SPECK HAM GRATED AND DRIED BREAD, BROCCOLI CREAM AND SALMON EGGS

OSSOBUCO (SLOW-COOKED VEAL SHANKS) CURRY SAUCE, CANDIES GINGER, SEASONAL SPROUTS

NEW ZELAND LAB RACK MARINATED WITH LEMONGRASS, VALERIANA GREENS, SPROUTS AND PEAR

SLICED BEEF SIRLOIN SEASONAL STEWED VEGETABLES, PORT SAUCE

MCRAUS CHEESE 180 GRAMS BEEF BURGER, TALEGGIO CHEESE, TOMATO, LETTUCE, TROPEA ONION, HOMEMADE SAUCES

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

PASTA

TUNA STEAK

Tiberino Menu

DESSERTS

SPAGHETTI

LAMB

Antipasti della Cena

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI PATATE DI AVEZZANO AL LEMONGRASS 11 €

ALICI FRITTE IN CROSTA DI PISTACCHIO E CREMA DI TOPINAMBUR 10 €

TARTARE DI FILETTO DI MANZO GIARDINIERA ALL'ACETO DI MELE E TERRA DI PANE 10 €

BATTUTA DI CARNE ROSSA MARMELLATA DI MELA COTAGNA, SENAPE LEGGERA E OLIVE DI TAGGIA 10 €

L'UOVO BARZOTTO CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE E LIMONE CANDITO 9 €

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO E NODINI DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO 13 €

Secondi per la Cena

BACCALÀ AL VAPORE DI LIME CON CREMA DI LENTICCHIE ROSSE, PISTACCHI E MIELE DI CORBEZZOLO 16 €

ROLLÈ DI BRANZINO E SPECK TERRA DI PANE, CREMA DI BROCCOLI E UOVA DI SALMONE 16 €

OSSOBUCO DI VITELLO IN SALSAL AL CURRY, ZENZERO CANDITO E GERMOGLI DI STAGIONE 16 €

CARRÈ DI AGNELLO NEW ZELAND MARINATO AL LEMONGRASS, SONGINO, GERMOGLI E PERA 18 €

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI VITELLA VERDURE STUFATE DI STAGIONE E SALSAL AL PORTO 16 €

MCRAUS CHEESE BURGER DI MANZO 180 GR, TALEGGIO, POMODORI, LATTUGA, CIPOLLA DI TROPEA E SALSE ARTIGIANALI 12 €

Starters

BOCCONCINI DI BACCALÀ 12 €

POLPETTE DI NONNA CONCETTA 8 €

PROSCIUTTO DI BASSIANO E MELONE 10 €


CLAM SAUTÉ 14 €

UOVO BARZOTTO 12 €

TATAKI DI TONNO 22 €

ROMAN PUNTARELLE 7 €

Pasta

 PACCHERI ALLA NINA 16 €
RAVIOLI RIPIENI DI CACIO E PEPE ALLA GRICIA 16 €

RIGATONE AL POMODORO 12 €

SPAGHETTONE A VONGOLE 16 €

SPAGHETTONE CACIO E PEPE 13 €

SPAGHETTONE CARBONARA 14 €

RAVIOLI CACIO E PEPE ALLA GRICIA 12 €

CARBONARA

Dessert

 ROMAN TRIPE 10 €
FRUIT OF THE DAY 5 €
MILLEFOGLIE 8 €

PANNA COTTA 6 €

TIRAMISU 6 €

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA BOURBON GELATINA DI INSOLIA E TOZZETTI ARTIGIANALI 6 €

Tiberino Menu

ZUPPETTA DI CAFFÈ FREDDO E
BROWNIE 6 €

CHOCOLATE DECADENCE COULIS
DI LAMPONI E GELATO AL BASILICO 6 €

SBRICIOLATA AL PISTACCHIO
SALSA DI CIOCCOLATO BIANCO E
SALE DI MALDON 6 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Tiberino Menu

Tiberino

V. Di Ponte Quattro Capi, 18,
00186 Roma RM, Italy

Opening Hours:
Tuesday 09:00-19:00

Made with [Menu](#)

