



Menu Interno 92

<https://piatti.menu>

Borgo Vittorio 92, Roma, Italy
+442071994300,+33186995715



La **carta di Interno 92** di Roma include **130** pietanze. In media i *pietanze o bevande sul [il menù](#)* costano circa 28 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. LA CUCINA Il locale offre un menù ricco di piatti deliziosi, con la specialità della casa che è sicuramente la carne. Da non perdere gli hamburger, le tartare e le tagliate proposte. I dessert fatti in casa sono altamente consigliati. DA BERE Per accompagnare il pasto, il ristorante propone una buona selezione di vini e ottime birre artigianali, tutte da assaggiare.

Menu Interno 92



Panini E Panini Caldi

HAMBURGER

Sushi

SASHIMI

Insalate

INSALATA DEL MERCATO 7 €

Antipasti - Starter

CARPACCIO

Alla Griglia

COSTOLETTE

Principali

MAIALE STIRATO

Hamburger

CARBO BURGER 18 €

Bevande

ACQUA 2 €

Pizza - Normale Ø 29Cm

PANE 2 €

Pane

BAGUETTE

Trapizzino

BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ 18 €

Specialità Italiane

CACIO E PEPE

Vini Bianchi

VINS DE PAYS 2022 VIOGNIER 30 €
GRÈS SAINT PAUL

Antipasti – Starters

PIATTO DI FORMAGGI 18 €

Il Resto Del Mondo

D.O. MAIPO 2022 CABERNET 32 €
SAUVIGNON DE MARTINO

Antipasti

ACCIUGHE
PIATTO DI SOTTÒLI 18 €

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO
PATATE FRITTE

Salse

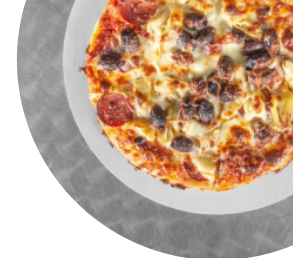
SALSA DI FORMAGGIO
SALSA

Secondi Dalla Tradizione Romana

TRIS DI POLPETTE DI ALLESSO
CON SALSA VERDE, CREMA DI
CACIO E PEPE E CREMA 21 €
CARBONARA

POLPETTE DI SCOTTONA AL SUGO 17 €

Menu Interno 92



Secondi - Gli Hamburger

HAMBURGER CON PROVOLA,
CICORIA E POMODORI SECCHI 21 €

TARTARE BURGER CON CIPOLLE
AL BALSAMICO E SALSA ALLA
CIPOLLA BRUCIATA 18 €

Antipasto

TARTARE

TARTARE DI SCOTTONA 16 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
X 2 PERSONE 34 €

Contorni



CICORIA RIPASSATA 7 €

PATATE SALTATE CON
CIPOLLA E ZAFFERANO 7 €

SCAROLA RIVISTA 8 €

Vini Rosati

MARCHE I.G.P. 2022 ROSATO BIO
LA VALLE DEL SOLE 31 €

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.P.
2023 CERASUOLO D'ABRUZZO
COSTE DI BRENTA 27 €

LAZIO I.G.P. 2022 ROSATO BIO LA
TRUSCA 32 €

Antipasti - Antipasti Caldi

BAGUETTE DI RAGÙ DI SCOTTONA
CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO
E ZESTE DI LIMONE 14 €

SFORMATO DI MELANZANE CON
PROVOLA AFFUMICATA 13 €

SFORMATO DI PATATE, PROVOLA
AFFUMICATA E SPECK CON RAGÙ
DI SCOTTONA 15 €

Dessert

CROSTATA AL CIOCCOLATO 8 €

ANANAS A FETTE 7 €

TIRAMISÙ

TARTUFO

Pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16 €

CARBONARA

FETTUCCINE

SPAGHETTI ALLA GRICIA 16 €

Champagne

CÔTE DE BLANCS BRUT RÉSERVE
PHILIPPE GONET 68 €

CÔTE DE BLANCS '3210' PAS DOSÉ
BLANC DE BLANCS PHILIPPE
GONET 97 €

AUBE 'ESSENTIELLE' BRUT
NATURE BLANC DE NOIR ELISE
DECHANNES 105 €

MONTAGNE DE REIMS ROSÉ BRUT
'CUVÉE LEONARD' GRAND CRU
HENRIET BAZIN 88 €

Vini Rossi

APPELLATION CÔTES DE
BORDEAUX CONTROLÉE 2019
BORDEAUX ROUGE CHÂTEAU
LAMOTHE DE HAUX 41 €

BOURGONE CÔTE D'OR PINOT
NOIR 2022 PINOT NOIR PIERRE
GELIN 63 €

VINS DE PAYS 2021 MERLOT GRÈS
SAINT PAUL 30 €

VINS DE PAYS 2021 SYRAH GRÈS
SAINT PAUL 31 €

Menu Interno 92



Secondi - Il Coscio

TAGLIATA DI SCOTTONA CON
CREMA DI CACIOCAVALLO AL
TARTUFO X 2 PERSONE 51 €

BISTECCA DI PEZZA CON CIPOLLE
CAMELLATE AL BALSAMICO 27 €

TAGLIATA DI BLACK ANGUS
URUGUAIANO CON PESTO DI
RUCOLA, GRANA E PACHINO 26 €

TAGLIATA DI SASHI CLOVERFIELD
DIAMOND CON SCAROLA
RIPASSATA 30 €

Bollicine

D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE (ALTE VITAE)
PROSECCO BRUT 30 €

D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE (ALTE VITAE)
PROSECCO EXTRA DRY 30 €

D.O.C.G. PROSECCO ASOLO (CASE
PAOLIN) 2021 31 €

D.O.C.G. FRANCIACORTA
(BIONDELLI) BLANC DE BLANCS
PAS DOSÉ 51 €

D.O.C.G. FRANCIACORTA
(BIONDELLI) SATEN BIO 56 €

Dolci Fatti in Casa

TORTA EBRAICA 9 €

CREMA DI RICOTTA CON PESCA
GELATA 8 €

TIRAMISÙ NELLA MOKA 8 €

CANNOLI FAI DA TE 9 €

SGROPPINO DI FRUTTA 6 €

Categoria Di Ristorante

DESSERT

MEDITERRANEO



MEDITERRANEO

SENZA GLUTINE

ITALIANO

Ingredienti Utilizzati

CARNE DI MAIALE

FORMAGGIO

MANZO

BURRO

TONNO

Secondi - Il Lombo

TAGLIATA DI CONTROFILETTO
OISHI CON BURRO ALLE ERBE 32 €

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA
CON LARDO 37 €

FIorentina DI SCOTTONA DANESE
ETTO 7 €

COSTATA DI SCOTTONA DANESE
ETTO 7 €

COSTATA DI SASHI CLOVERFIELD
DIAMOND ETTO 9 €

Primi

RIGATONI AL RAGÙ BIANCO DI
SCOTTONA 14 €

RIGATONI AL RAGÙ BIANCO DI
SCOTTONA AL PROFUMO DI
LIMONE 15 €

RIGATONI AL RAGÙ BIANCO DI
SCOTTONA CON PROVOLONE DI
AMATRICE 16 €

FETTUCCINE AL RAGÙ ROSSO DI
SCOTTONA 15 €

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI
SCOTTONA E TARTUFO 23 €

Menu Interno 92



TONNARELLI CACIO E PEPE NELLA
FORMA DÌ PECORINO ROMANO X 2 37 €
PERSONE

SPAGHETTI ALLA GRICIA NELLA
FORMA DÌ PECORINO ROMANO X 2 37 €
PERSONE

SPAGHETTI CON PICCHIAPÒ 18 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti



CARNE

PASTA

HAMBURGER

ANTIPASTO

TOSTADAS

SPAGHETTI

INSALATA

LOMBATA

Antipasti - Crudi Di Carne

CARPACCIO DI SCOTTONA CON
SCAGLIE DI SALE E OLIO EVO 14 €

CARPACCIO DI SCOTTONA CON
PACHINO, RUCOLA E GRANA 17 €

CARPACCIO DI SCOTTONA CON
SALSA VERDE, CRUMBLE DI
PECORINO E CIPOLLE 18 €
CARAMELLATE

CARPACCIO DI SCOTTONA CON
SALSA DI YOGURT, POMODORI
SECCHI E MANDORLE 19 €

BATTUTA DI SCOTTONA CON
CAPPERI, OLIVE E POMODORI
SECCHI 17 €

TARTARE DI SCOTTONA CON
ACCIUGHE DEL CANTABRICO,
CAPPERI E ZESTE DI LIMONE 19 €

TRIS DI CRUDI X 2 PERSONE 29 €

TRIS DI CRUDI CON TARTUFO X 2
PERSONE 40 €

Vini Bianchi

D.O.C. TIMORASSO COLLI
TORTONESI 2019 TIMORASSO
'MARIN' FONTANASSA 39 €

D.O.C. ALTO ADIGE 2022
CHARDONNAY WEINBERGE 31 €

D.O.C. ALTO ADIGE 2023
GEWURZTRAMINER WEINBERGE 33 €

D.O.C. ALTO ADIGE 2021
GEWURZTRAMINER ST. VALENTIN
SAN MICHELE APPIANO 50 €

D.O.C. ALTO ADIGE 2020 PINOT
BIANCO WEINBERGE 30 €

D.O.C. ALTO ADIGE 2022
SAUVIGNON 'MOCK' KELLEREI
BOZEN 40 €

D.O.C. COLLIO 2022 FRIULANO
BLAZIC 31 €

D.O.C. COLLIO 2022 PINOT GRIGIO
COLLE DUGA 38 €

D.O.C. COLLIO 2021 RIBOLLA
GIALLA COLLE DUGA 39 €

D.O.C. COLLIO 2022 RIBOLLA
GIALLA BLAZIC 31 €

D.O.C. COLLIO 2021 SAUVIGNON
BLAZIC 31 €

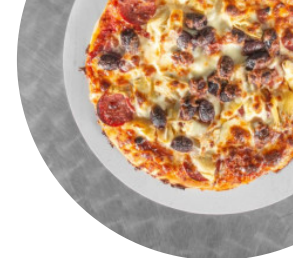
D.O.C. BOLGHERI BIANCO 2022 'UN
PO' PIÙ SU DEL MARE' BIO MULINI
DI SEGALARI 55 €

D.O.C.G. PECORINO OFFIDA 2022
PECORINO BIO LA VALLE DEL
SOLE 30 €

D.O.C. VERDICCHIO SUP. DEI
CASTELLI DI JESI 2022
VERDICCHIO BIO BUCCI 38 €

D.O.C. FRASCATI SUPERIORE 2022
FRASCATI SUPERIORE 'ABELOS'
BIO DE SANCTIS 30 €

Menu Interno 92



I.G.T. GRECHETTO DI CIVITELLA
D'AGLIANO 2021 GRECHETTO 'LA
TORRE A CIVITELLA' S. MOTTURA 50 €

I.G.P. LAZIO BIANCO 2022
PASSERINA DEL FRUSINATE 'SAXA'
L'AVVENTURA 25 €

I.G.P. LAZIO BIANCO 2020
'ITINERAE' GEREMI 29 €

I.G.P. LAZIO BIANCO 2020 'PIAN DI
LANCE' MACERATO GEREMI 35 €

D.O.P. TREBBIANO D'ABRUZZO
2023 TREBBIANO D'ABRUZZO
COSTE DI BRENTA 26 €

D.O.C.G. GRECO DI TUFO 2022
GRECO DI TUFO TORRICINO 30 €

D.O.C.G. FIANO DI AVELLINO 2022
FIANO DI AVELLINO TORRICINO 30 €

I.G.T. CAMPANIA 2022 FALANGHINA
TORRICINO 27 €

D.O.C. ETNA BIANCO 2021
THERESA ECCHER 41 €

Interno 92

Borgo Vittorio 92, Roma, Italy

Orari di apertura:

Domenica 12:30-15:00 19:30-23:00

Martedì 12:30-15:00 19:30-23:00

Mercoledì 12:30-15:00 19:30-23:00

Giovedì 12:30-15:00 19:30-23:00

Venerdì 12:30-15:00 19:30-23:00

Sabato 12:30-15:00 19:30-23:00

Fatto con [Piatti](#)

