

. TRATTORIA .  
**OTELLO**  
= ALLA CONCORDIA =  
dal 1948

VINI DEL CHIANTI E DEI CASTELLI

Via della Croce, 81 | CUCINA ROMANA

**ANTIPASTI**

Prosciutto di Parma e bufala	15
Bruschetta al pomodoro e basilico	5
Bruschetta con stracciatella, puntarelle e alici	8
Bruschetta al lardo di Colonnata	8
Burratina con pomodorini	8

**FRITTI**

Fiori di zucca pastellati	6
Fritto misto vegetale	9
Filetti di baccalà	11
Alicette fritte	12
Gran fritto misto	18
Patatine in foglia cacio e pepe	5
Suppli all'Otello o alla Carbonara	5

**PINSA ROMANA**

Bufala, pachino e basilico	10
Mortadella e balsamico	10
Stracciatella e alici	12
Bufala e prosciutto	12
Salmonè, rughetta e stracciatella	13

**PRIMI PIATTI**

Spaghetti all'Otello	11
Mezze maniche all'amatriciana	12
Spaghetti alla carbonara	12
Tonnarelli cacio e pepe	11
Mezze maniche alla gricia	12
Lasagna della casa	12
Tonnarelli al ragù	12
Spaghetti alle vongole	15
Linguine crema di alici e pangrattato	14
Paccheri spigola e pinoli	16

**SECONDI**

Abbacchio al forno con patate	16
Braciolette d'abbacchio scottadito con cicoria ripassata	16
Fritto di cervello e zucchine	14
Saltimbocca alla romana	15
Coda alla vaccinara e patate in umido	15
Polpette della nonna	14
Spezzatino di vitella con funghi	16
Coratella d'abbacchio	13
Entrecôte di manzo	18

**PESCE**

Soutè di cozze e vongole con crostini caldi	15
Fritto misto di calamari e gamberi	18
Seppie e carciofi	15
Tagliata di tonno al sesamo con zucchine marinate	20
Trancio di salmone grigliato con flan di spinaci	20

**CONTORNI**

Carciofo alla romana o alla giudia	7
Puntarelle in salsa d'alicci	7
Verdure miste di stagione all'agro	6
Verdure miste ripassate	7
Cicoria ripassata	6
Patate al forno o fritte	5
Patate chips	5

**DOLCI**

Tiramisù	6
Crema caramel	6
Strudel nostro con gelato di vaniglia	7
Crostata di ricotta e viscole	6
Pere al Chianti e zabaione	7
Mousse in coppetta di croccante	7
Tagliata di frutta con squaglio di cioccolato	7

**BEVANDE**

Acqua minerale 75cl.	2
Vino della casa 75cl. 12 - 1/2 lt.	8
Birra 66cl. 6 - Birra 33cl.	4
Coca Cola/Fanta/Sprite	3
Caffè, The 2 - Cappuccino	3
Liquore	4



SIN dal 1700 .....

La storia della Trattoria Otello alla Concordia è molto antica,  
risale addirittura alla metà del 1700

La piccola locanda dei primi tempi presto diventata un punto di riferimento per viandanti e pellegrini in viaggio a Roma. Battezzata “Concordia” verso la fine dell’Ottocento, diventa “Otello alla Concordia” nel 1948, quando Giuseppe Caporicci, detto “Otello”, rileva il locale insieme alla moglie, Nora Geronzi. Grazie alla loro passione, simpatia e competenza in pochi anni si trasforma in un locale molto frequentato, soprattutto da artigiani, artisti, attori e cineasti.

OGGI

Il locale nel cortile del Palazzo Ludovisi Boncompagni si è allargato nel corso degli anni e occupa oggi tre sale interne e una veranda coperta, ombreggiata dallo spettacolare glicine secolare che fiorisce ogni primavera.

Nora e Otello hanno passato la mano alle figlie  
e oggi ci sono i nipoti Cecilia, Giulia ed Andrea  
a mantenere l’atmosfera intima e cortese, dove ancora si respira l’aria di Roma.