

. TRATTORIA .

OTELLO

== ALLA CONCORDIA ==

· dal 1948 ·

VINI DEL CHIANTI E DEI CASTELLI

Via della Croce, 81 | CUCINA ROMANA

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro	5
Bruschetta con bufala, cicoria ripassata e guanciale croccante	9
Bruschetta con stracciatella, puntarelle ed alici	8
Fagioli all'uccelletto	8
Filetti di baccala' fritti pastellati	11
Alicette fritte	14
Fiori di zucca , mozzarella e alici	7
Verdure Fritte Dorate (carciofi, zucchine, salvia)	10
Gran fritto misto (verdure fritte, alicette, baccala' e fiori)	25
Chips Cacio e Pepe	6

PRIMI PIATTI

Spaghetti all'Otello	12
Rigatoni all'amatriciana	12
Spaghetti alla carbonara	12
Tonnarelli cacio e pepe	11
Rigatoni alla gricia	12
Linguine alla crema d'alici e pangrattato	13
Spaghettoni alle vongole	16
Ravioli di Burrata - fatti in casa - alla gricia tartufata	14

SECONDI

Saltimbocca alla romana	15
Fornara di vitella con patate	16
Cervella e animelle fritti dorati con zucchine	15
Abbacchio scottadito con cicoria ripassata	16
Abbacchio al forno con patate	18
Polpette della nonna	14
Involtoni alla romana con pure'	17
Coda alla vaccinara con patate in umido	16

PESCE

Fritto misto di calamari e gamberi	19
Trancio di Salmone in crosta di zucchine	20
Tagliata di tonno al sesamo con zucchine marinate	20
Filetto di rombo con sfoglie di patate	22
Pescato del giorno	prezzo del giorno

PINSA ROMANA

Pinsa margherita con bufala	11
Pinsa con bufala, parma, pachino e crema di basilico	15
Pinsa con stracciatella e alici	13
Pinsa con mortadella, burrata e pistacchio	15
Pinsa alla Diavola	13
Pinsa con salmone rughetta e stracciatella	15
Pinsa Margherita con bufala e porcini	16
Pinsa con bufala, porchetta e carciofi grigliati	16
Pinsa con nutella, fragole e nocciole	10

CONTORNI

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



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.