

Benvenuti

HIC TRADITIO HABITAT
QUI DIMORA LA TRADIZIONE

Nato alla fine dell'800 come distilleria, Il Falchetto è uno dei più antichi ristoranti di Roma e vanta il primato di "Antica Bottega Storica", onoreficenza riconosciutagli dal Comune di Roma per i suoi 100 anni di attività.

Nel corso di questo secolo, abbiamo avuto ospiti che hanno scritto la storia del nostro Paese: come il grande poeta Trilussa, che ordinava le tagliatelle al salmone al tavolino all'angolo in veranda per scrivere le sue poesie; il Presidente della Repubblica e Segretario del Partito Socialista Italiano Sandro Pertini, che chiedeva in esclusiva l'uso della saletta privata per le sue riunioni di partito; uno dei Padri della Repubblica Italiana, l'On. Alcide De Gasperi; l'On. Giulio Andreotti che ho avuto il piacere di servire personalmente; l'industriale Giovanni Armenise; il filosofo e scrittore francese J.P.Sartre e la sua compagna, la scrittrice Simone de Beauvoir (solo per citarne alcuni).

Oggi ho trasmesso tutta la mia esperienza e conoscenza a mio figlio Gerry cosicché Il Falchetto potrà continuare a servirVi e soddisfarVi per i prossimi 100 anni!

Donato



APERITIF
PRE-DINNER

	€
PROSECCO FOSS MARAI STRADA DI GUIA 109	8,00
APEROL	7,00
CAMPARI	7,00
MARTINI BIANCO	7,00
MARTINI ROSSO	7,00

COCKTAILS
PRE-DINNER

	€
APEROL SPRITZ (<i>aperol, prosecco, acqua frizzante</i>)	10,00
AVIATION (<i>gin, maraschino, succo fresco di lime</i>)	12,00
ANGEL FACE (<i>gin, addicott brandy, calvados</i>)	12,00
MOSCOW MULE (<i>vodka, ginger beer, succo di lime</i>)	12,00
WHITE LADY (<i>gin, triple sec, succo fresco di lime</i>)	12,00
GIN TONIC (<i>gin, acqua tonica</i>)	11,00
VODKA TONIC (<i>vodka, acqua tonica</i>)	11,00
GIN LEMON (<i>gin, acqua tonica al limone</i>)	11,00
MARTINI COCKTAIL (<i>gin, vermouth dry</i>)	12,00
GODFATHER (<i>scotch whisky, amaretto</i>)	12,00
GODMOTHER (<i>vodka, amaretto</i>)	12,00
MARGARITA (<i>tequila, triple sec, succo di lime</i>)	12,00
MOJITO (<i>rum, succo di lime, menta</i>)	12,00
CHAMPAGNE COCKTAIL (<i>champagne, cognac, angostura</i>)	15,00
NEGRONI (<i>gin, campari, vermouth rosso</i>)	12,00
MANHATTAN (<i>rye whisky, vermouth rosso, angostura</i>)	13,00
OLD FASHIONED (<i>rye whisky, angostura</i>)	13,00
SIDECAR (<i>cognac, triple sec, succo di lime</i>)	13,00
AMERICANO (<i>bitter, vermouth rosso</i>)	11,00
COSMOPOLITAN (<i>vodka, triple sec, lime, succo di mirtillo rosso</i>)	12,00

MENU DEI 100 ANNI



"La vita è una combinazione di pasta e magia."

Federico Fellini

	€
MOZZARELLA DI BUFALA IN PASTELLA AL COGNAC	7,00
CATALANA DI GAMBERI ROSSI	18,00
TAGLIATELLA AL RAGOUT DI FASSONA	14,00
TAGLIOLINI NERI con spigola di mare, menta e lime.	18,00
OSSOBUCO ALLA ROMANA vitello di Frisona cotto a bassa temperatura, con tortino di riso mantecato al burro echiré e parmigiano reggiano.	18,00
FILETTO DI BACCALÀ GADUS MORHUA cotto alla griglia con insalatina di rucola, finocchi, olive taggiasche e pepe nero.	19,00
TORTINO DI MELA E CANNELLA mela flambata alla cannella con crema pasticcera, pinoli e una passa di zibibbo di Pantelleria con gelato alla crema	11,00

Forte della nostra esperienza secolare, Il Falchetto affonda le sue radici nella più grande e perfezionata tradizione della cucina romana come la coda alla vaccinara o il baccalà alla romana.

Pane per Persona 2,00 €

Pane a lievitazione naturale preparato e cotto nel più antico forno di Roma.

Vegetariani 

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni; pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere informazioni al personale.

Allergeni



ANTIPASTI DI TERRA

	€
BRUSCHETTA CON MOZZARELLA DI BUFALA pane bruscato dell'antico forno roscioli con rucola e mozzarella di bufala campana.	7,00
POLPETTE DI BOLLITO	7,00
SUPPLÌ FATTI IN CASA con ragout di manzo fassona, provola e parmigiano reggiano di montagna.	6,00
BURRATA con pomodorini semi secchi 'de carlo' e pane bruscato.	12,00
CARCIOFI ROMANESCHI ARROSTITI sott'olio con rucola e pecorino delle Fosse Venturi di Sogliano Rubiconi.	12,00
FIORI DI ZUCCA FRITTI ripieni di ricotta di pecora romana e ricotta di bufala, menta e lime.	8,00
CAPRESE di bufala campana, pomodori e pesto di basilico.	12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI con miele e marmellate.	16,00
PROSCIUTTO E MELONE con prosciutto di Parma Gran Riserva Ghirardi 30 mesi.	15,00
FRITTO MISTO con fiore di zucca, suppli, mozzarella in pastella e polpette di bollito.	14,00

SALUMI ITALIANI

	€
BRESAOLA DELLA VALCHIAVENNA con rucola e Parmigiano.	15,00
CULATELLO DI ZIBELLO al profumo di Barolo con Pecorino di Fossa.	16,00
PROSCIUTTO DELLA VAL D'AOSTA SAINT MARCEL stagionato con erbe alpine.	15,00
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI con Pecorino delle Fosse Venturi di Sogliano Rubiconi.	18,00
MORTADELLA ARTIGIANALE BEDOGNI VESCICA NATURALE con pane bruscato.	12,00

Pane per Persona 2,00 €

Pane a lievitazione naturale preparato e cotto nel più antico forno di Roma.

Vegetariani 

Servizio 10%

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni; pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere informazioni al personale.

Allergeni



ANTIPASTI DI MARE

	€
BRUSCHETTA STRACCIATA E ALICI pane bruscato dell'antico Forno Roscioli con stracciata di bufala ed alici Cantabrico.	7,00
SAUTÉE DI FRUTTI DI MARE	13,00
SALMONE SELVAGGIO DEL CANADA "SOCKEYE" AFFUMICATO con pane bruscato e burro echiré.	14,00
POLPETTINE FRITTE DI TONNO ROSSO con salsa alioli.	12,00
CATALANA DI POLPO VERACE* polpo verace del Tirreno con patate, sedano, datterini e cipolla rossa di tropea.	16,00
DEGUSTAZIONE IL FALCHETTO	a persona 18,00
MOSCARDINI ALLA SICILIANA	15,00
ALICI FRITTE	13,00
BURRATA DI ANDRIA con alici del Cantabrico, rucola e pane bruscato.	16,00

CRUDI DI PESCE

	€
OSTRICHE	l'una 4,00
TARTARE GAMBERI ROSSI SICILIA* con olio bio. pepe nero selvatico.	(300 gr. minimo) Ogni 100 gr. 20,00
CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO	18,00
TARTARE DI SALMONE BALIK	20,00

*secondo arrivi giornalieri.

PRIMI PIATTI DI TERRA

	€
TONNARELLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	11,00
RAVIOLI FATTI IN CASA ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro fresco.	12,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro, mozzarella di bufala e Grana Padano DOP.	13,00
TONNARELLI CACIO E PEPE pasta fresca fatta in casa con pecorino di Fossa Venturi, pecorino romano cappatura nera, Grana Padano DOP mantovano e pepe nero selvatico del Madagascar.	14,00
CARBONARA spaghetti "Benedetto Cavaliere", uova di Paolo Parisi, pecorino cappatura nera, Grana Padano DOP, guanciale artigianale dell'Abbazia e pepe nero selvatico del Madagascar.	14,00
AMATRICIANA mezzi rigatoni "Benedetto Cavaliere" con pomodoro, guanciale artigianale dell'Abbazia, pecorino cappatura nera.	14,00
FETTUCCINE AL PESTO GENOVESE con datterino confit.	13,00
MILLEFOGLIE ALLA BOLOGNESE sfoglia fresca fatta in casa con ragù di Fassona, besciamella, Parmigiano Reggiano di montagna e mozzarella dell'Agropontino.	12,00

ZUPPE

ZUPPA DI VERDURE 

11,00

ZUPPA DI LEGUMI 

13,00

ZUPPA DI PESCE

35,00

Pane per Persona 2,00 €

Pane a lievitazione naturale preparato e cotto
nel più antico forno di Roma.

Vegetariani 

Servizio 10%

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni;
pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere
informazioni al personale.

Allergeni



PRIMI PIATTI DI PESCE

	€
PAGLIA E FIENO AL SALMONE tagliatelle fatte in casa con salmone selvaggio del Canada.	16,00
PACCHERI FRESCHI AL RAGOUT DI RICCIOLA con pomodoro fresco e olive taggiasche.	18,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	17,00
FETTUCCINE con calamari, pesto di basilico e datterino confit.	18,00
TAGLIOLINI NERI con spigola di mare menta e lime.	18,00
RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE con gamberi rossi di sicilia.	20,00
TAGLIOLINI ALL'ASTICE	33,00
SCIALATIELLI AI FRUTTI MARE pasta "Benedetto Cavalieri", gambero rosso di Sicilia, vongole veraci di mare, cozze e seppia del Tirreno.	18,00

RISOTTI RICE

RISOTTO CREMOLATO AGLI SCAMPI.
Risotto with scampi sauce
16,00

RISOTTO ALLA PESCATORA
Risotto with seafood
18,00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI* 
Risotto with Porcini mushrooms
18,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

	€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA saltimbocca di vitella con prosciutto di Parma Gran Riserva Ghilardi e salvia.	18,00
COTOLETTA ALLA MILANESE con patate fritte e maionese fatta in casa.	22,00
TRANCIO DI COSCIO D'ABBACCHIO ROMANO IGT al forno con patate.	24,00
SCALOPPINA AL LIMONE	18,00
POLPETTE DI BOLLITO AL POMODORO	18,00

SPECIALITÀ DI CARNE ALLA GRIGLIA

	€
BISTECCA DI MANZO DK DK DK (300 GR.) "SELEZIONE LA FIORITURA" DRY-AGED MIN. 28 GG.	20,00
FIorentina DI SCOTTONA DK DK DK (MIN. 900 GR.) "SELEZIONE LA FIORITURA" DRY-AGED MIN. 28 GG.	Ogni 100 gr. 7,00
TAGLIATA DI MANZO DK DK DK (300 GR.) "SELEZIONE LA FIORITURA" DRY-AGED MIN. 28 GG.	22,00
FILETTO DI MANZO DK DK DK "SELEZIONE LA FIORITURA" DRY-AGED MIN. 28 GG.	24,00
COSTOLETTE DI ABBACCHIO	24,00
BURGER DI SCOTTONA 350 GR. "SELEZIONE LA FIORITURA"	18,00

Pane per Persona 2,00 €

Pane a lievitazione naturale preparato e cotto
nel più antico forno di Roma.

Vegetariani 

Servizio 10%

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni;
pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere
informazioni al personale.

Allergeni



SECONDI PIATTI DI PESCE






BACCALÀ ALLA ROMANA*		€ 19,00
ROMBO AL FORNO Filetto di rombo al forno in crosta di patate.		24,00
FILETTO DI ORATA AL FORNO CON POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E PANE TOSTATO		25,00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI		22,00
IL PESCATO DEL GIORNO DENTICE, PEZZOGNA, SAN PIETRO, SCORFANO, SOGLIOLA, TRIGLIE.	Ogni 100 gr.	9,00
ORATA, SPIGOLA <i>Lasciatevi consigliare dal vostro cameriere per la miglior cottura del pesce da voi scelto.</i>	Ogni 100 gr.	7,00

SPECIALITÀ DI PESCE ALLA GRIGLIA





TRANCIO DI SALMONE		€ 18,00
TAGLIATA DI TONNO ROSSO AL PISTACCHIO DI BRONTE		20,00
CALAMARI*		24,00
FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA LIME E MENTA		25,00
MAZZANCOLLE*		27,00
SCAMPI SICILIA*		27,00
ARAGOSTA	Every 100 gr. / 3.5 oz. (600 gr. minimo)	12,00

*Secondo arrivi giornalieri

CONTORNI

	€
PATATE AL FORNO	6,00
CARCIOFI ALLA ROMANA 	7,00
CARCIOFI FRITTI 	7,00
CICORIA RIPASSATA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	7,00
VERDURE ALLA GRIGLIA 	7,00
SPINACI AL BURRO 	7,00
PUNTARELLE CON SALSA DI ALICI	9,00
PATATE FRITTE* 	6,00

INSALATE

	€
MISTA DI STAGIONE 	7,00
SPINACI, PERE, NOCI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 	12,00
AVOCADO, PATATE, DATTERINI E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 	12,00
FINOCCHI, POMPELMO ROSA E OLIVE NERE 	11,00

Pane per Persona 2,00 €

Pane a lievitazione naturale preparato e cotto nel più antico forno di Roma.

Vegetariani 

Servizio 10%

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni; pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere informazioni al personale.

Allergeni



BEVANDE
SOFT DRINKS

	€
ACQUA NATURALE	3,50
ACQUA FRIZZANTE	3,50
COCA COLA	3,50
COCA COLA ZERO	3,50
FANTA	3,50
SPRITE	3,50
ORANGE SODA	3,50
LEMON SODA	3,50
SPREMUTA DI ARANCE	6,00

BIRRA

	€
BIRRA NASTRO AZZURRO 33 CL Nastro Azzurro beer 33 cl	4,00
BIRRA NASTRO AZZURRO 66 CL Nastro Azzurro beer 66 cl	6,00
BIRRA PERONI RISERVA RED 50 CL	7,00
BIRRA PERONI RISERVA DOPPIO MALTO 50 CL	6,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO REALE 33 CL	6,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO REALE EXTRA 33 CL	6,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO CORTIGIANA 33 CL	6,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO ENKIR 33 CL	6,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO REALE 75CL	15,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO REALE EXTRA 75CL	15,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO CORTIGIANA 75 CL	15,00
BIRRA ARTIGIANALE DEL BORGO ENKIR 75 CL	15,00

VINO

CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Dessert

*Tutti i nostri dolci sono fatti in casa da Gerry,
pasticcere per passione da oltre 30 anni.*

TIRAMISÙ
8,00 €

CREME BRULÉE
8,00 €

IL CAPRICCIO DI GERRY
9,00 €

TORTINO DI MELA E CANNELLA
10,00 €

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO
8,00 €

TARTUFO NERO DI PIZZO CALABRO
9,00 €

CASSATA SICILIANA
9,00 €

GELATO DI CREMA AL GRAND MARNIER
10,00 €

TAGLIATA DI FRUTTA
8,00 €

FRUTTI DI BOSCO
10,00 €

ANANAS AL MARASCHINO
10,00 €

VINI DA DESSERT

	€
MOSCATO D'ASTI	6,00
MOSCATO D'ASTI LA SERRA	5,00
PICOLIT	20,00
VIN SANTO RISERVA VERRAZZANO	9,00
MUFFATO DELLA SALA	16,00
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ	10,00
MALVASIA DELLE LIPARI	8,00
BAROLO CHINATO	10,00
PEDRO XIMENEZ	9,00
PORTO 10 ANNI	12,00
PORTO 20 ANNI	18,00
L'ALTRO MOSCATO	10,00

CAFFETTERIA

	€
CAFFÈ ESPRESSO Espresso coffee	2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated coffee.	2,50
CAFFÈ AMERICANO American coffee.	2,50
CAFFÈ D'ORZO Barley coffee.	3,00
CAFFÈ CORRETTO Coffee with a shot of spirit.	4,00
CAFFÈ E LATTE Coffee and milk.	4,00
CAPPUCCINO Cappuccino.	4,00

TEA

CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI TEA

DISTILLATI
SPIRITS

AMARI	€
AMARO DEL CAPO	5,00
AVERNA	5,00
LUCANO	5,00
BRAULIO	5,00
AMARO FORMIDABILE	5,00
FERNET BRANCA	5,00
BRANCAMENTA	5,00
AMARETTO GOZIO	7,00
LIQUORI	€
GRAND MARNIER	7,00
ST. GERMAIN	7,00
ANICE ANISETTA MELETTI	5,00
ANANDA LIQUORE AL CACAO	7,00
SAMBUCA MOLINARI	5,00
LIMONCELLO	5,00
CALVADOS LE COMPTE 5 ANNI	7,00
COINTREAU	8,00
AMERICAN WHISKEY	€
JACK DANIEL'S	10,00
FOUR ROSES SINGLE BARREL	10,00
BULLEIT RYE	10,00
IRISH WHISKEY	€
OLD BUSHMILLS	7,00
JAMESON BLACK BARREL	10,00
SCOTCH WHISKEY	€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9,00
GLEN GRANT	7,00
MACALLAN AMBER	12,00
CAOL ILA 12 ANNI	12,00
LAGAVULIN 16 ANNI	14,00
BIG PEAT ISLAY BLEND	15,00
JAPAN WHISKEY	€
NIKKA FROM THE BARREL	15,00
NIKKA TAKETSURU	15,00
VERMOUTH	€
MANCINO ROSSO	6,00
LILLET BIANCO	6,00
PIO CESARE	9,00

DISTILLATI
 SPIRITS

RUM	€
BACARDI BIANCO	7,00
BALLYAMBRÈ (MARTINICA)	7,00
PAPPAGALLI (JAMAICA)	20,00
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA (VENEZUELA)	10,00
ZACAPA-XO (GUATEMALA)	15,00
DOM PAPA (FILIPPINE)	10,00
GRAPPA ITALIANA	€
L'ONES GRAPPA AL LUPINO TOSTATO	8,00
NONINO	8,00
POLI SARPA	8,00
MOSCATO D'ASTI BARRICATA - BORGO S. VITALE	9,00
ACQUAVITE DI CASTAGNE - BORGO S. VITALE	9,00
BRUNELLO DI MONTALCINO INVECCHIATA - BORGO S. VITALE	9,00
POLI RISERVA 97	10,00
AB SELEZIONE MOSCATO DI SARDEGNA	10,00
PINOT NERO DI FRANCIACORTA BARICATA	10,00
AMARONE BARRICATA - BORGO S. VITALE	10,00
CAPOVILLA AMARONE	10,00
BERTA BRIC DEL GAIAN	14,00
BERTA SOLO PIER GIAN - 2005	16,00
BERTA RISERVA PAOLO BERTA - 1997	20,00
GIN	€
GORDON'S (REGNO UNITO)	8,00
BOMBAY SAPPHIRE (REGNO UNITO)	10,00
HENDRICK'S (REGNO UNITO)	10,00
MONKEY 47 (GERMANIA)	12,00
BOBBY'S (OLANDA)	10,00
VODKA	€
MOSKOVSKAYA (RUSSIA)	7,00
BELUGA (RUSSIA)	12,00
GREY GOOSE (FRANCIA)	12,00
BELVEDERE (POLONIA)	12,00
BRANDY SPAGNA	€
GRAN DUQUE D'ALBA	9,00
LEPANTO	8,00
CARDENAL MENDOZA	9,00
COGNAC	€
COURVOISIER VS	10,00
REMY MARTIN VSOP	13,00
DELAMAINE PALE & DRY XO	18,00

VINI AL BICCHIERE

		SPUMANTI	€
PROSECCO DI VALDOBBIADENE STRADA DI GUIA	2000	<i>Foss Marai</i>	8,00
		BIANCHI	€
FRASCATI SUPERIORE SESTO 21 - LAZIO	2016	<i>Casata Mergè</i>	7,00
ARNEIS ROERO - PIEMONTE	2016	<i>Marchesi di Barolo</i>	7,00
CHARDONNAY LANGHE - PIEMONTE	2016	<i>Marchesi di Gresy</i>	7,00
SAUVIGNON - FRIULI	2016	<i>Bosco del Merlo</i>	8,00
DE VITE - ALTO ADIGE	2016	<i>Hofstatter</i>	7,00
IS ARGIOLAS - SARDEGNA	2016	<i>Argiolas</i>	7,00
SOENTE - LAZIO	2016	<i>Cotarella</i>	8,00
		ROSSI	€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - ABRUZZO	2016	<i>Colle Moro</i>	6,00
PORPORA - MARCHE	2011	<i>Conte Brachetti Peretti</i>	8,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - VENETO	2014	<i>Speri Viticoltori</i>	8,00
PRIMITIVO DI MANDURIA - PUGLIA	2015	<i>San Marzano</i>	8,00
TRENTANNI - UMBRIA	2014	<i>Fam. Cotarella</i>	8,00

ALIMENTI DA SEGNALARE
PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI
SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni; pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere informazioni al personale.