

R O M A

OSTERIA  
DEL  
TEMPO PERSO  
OCA

ITALIAN RESTAURANT

*Benvenuti* | *Welcome*



[www.osteriadelttempopersoroma.it/oca](http://www.osteriadelttempopersoroma.it/oca)

## Antipasti freddi | *Cold Starters*

<p><b>Ostriche 2 Pz</b> <i>Oysters (7)</i></p>	<p>€ 10</p>
<p><b>Insalata di Mare**</b> <i>Seafood Salad (7, 8, 9)</i></p>	<p>€ 15</p>
<p><b>Caprese</b> <i>Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil, (5)</i></p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Carciofo alla Romana con Puntarelle e Alici</b> <i>Roman-style Artichokes with Chicory and Anchovies (8, 9, 13)</i></p>	<p>€ 12</p>
<p><b>Prosciutto di Parma (24 mesi) e Mozzarella di Bufala</b> <i>Parma Ham (24 Months) and Buffalo Mozzarella (5)</i></p>	<p>€ 16</p>
<p><b>Carpaccio di Manzo** Rucola e Parmigiano</b> <i>Raw beef Carpaccio** with Rucola and Parmigiano(5)</i></p>	<p>€ 17</p>
<p><b>Prosciutto di Parma (24 mesi) e Melone</b> <i>Parma Ham (24 months) and Melon</i></p>	<p>€ 16</p>
<p><b>Antipasto all'Italiana</b> Prosciutto Crudo, Soppresata Romana, Lonzino di Capocollo, Caciotta Dolce, Olive <i>Starter D.O.L. Italian's Taste of Ham, Roman Soppresata, Capocollo Loin, Caciotta Cheese, Olives (2, 4, 5, 10, 11,13)</i></p>	<p>€ 17</p>
<p><b>Tartare di Tonno** con Menta, Avocado e Mela Verde</b> <i>Tartare of Tuna** with Mint, Avocado and Green Apple(5, 8)</i></p>	<p>€ 18</p>
<p><b>Vitello Tonnato</b> <i>Veal with Tuna Sauce(5, 8, 13, 14)</i></p>	<p>€ 18</p>
<p><b>Carpaccio di Polpo** con Agrumi e Olive Taggiasche</b> <i>Octopus**Carpaccio with Citrus and Taggiasca Olives (8)</i></p>	<p>€ 18</p>

## Antipasti Caldi | *Warm Starters*

<b>Melanzane alla Parmigiana</b> <i>Eggplant, Tomato Sauce, Mozzarella and Parmigiano (2, 3, 5, 7, 8, 9)</i>	€	12
<b>Filetti di Baccala Pastellati*</b> (2 pz) <i>Fried Cod Fillet (2, 3, 7, 8)</i>	€	12
<b>Fiori di Zucca Fritti, Ripieni di Mozzarella e Alici</b> <i>Fried Zucchini Flower Filled with Mozzarella Cheese and Anchovy (2, 3, 5, 7, 8)</i>	€	12
<b>Moscardini Fritti con Crema Tartara*</b> <i>Deep-Fried baby Squid and Tartar Cream (2, 3, 7, 14)</i>	€	15
<b>Cozze alla Marinara</b> <i>Mussels, and Cherry Tomato (7, 11, 13, 14)</i>	€	14

## Le Insalate | *Salads*

<b>Insalata Capricciosa</b> (Insalata verde, pomodoro, tonno e olive) <i>Capricciosa Salad (tomato, tuna fish and olives) (8, 13)</i>	€	14
<b>Insalata Greca</b> (Pomodoro, cipolla, feta, origano, cetriolo, olive nere) <i>Greek Salad (Tomato, Onion, Feta Cheese, Black Olives, Oreganum, Cucumber) (5, 13)</i>	€	14
<b>Caesar Salad</b> <i>Salad with Caeser Sauce, Chicken and Toasted Bread (2, 5, 8, 12, 14)</i>	€	16
<b>Insalata di Finocchi, Agrumi e Olive Taggiasche</b> <i>Salad with Fennel, Orange and Olives</i>	€	14
<b>Insalata Verde o Mista</b> <i>Green or Mixed Salad</i>	€	10

## Primi Piatti | *Pasta & Rice*

<p><b>Zuppa del Giorno</b> <i>Soup of the Day (2, 4, 9)</i></p>	<p>€ 11</p>
<p><b>Bucatini all'Amatriciana</b> <i>Bucatini with Tomato, Bacon and Pecorino Cheese (2, 5, 9)</i></p>	<p>€ 13</p>
<p><b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> <i>Spaghetti with Tomato, Basil, Parmesan Cheese (2, 9)</i></p>	<p>€ 12</p>
<p><b>Spaghetti alla Carbonara</b> <i>Spaghetti with Egg, Bacon, Black Pepper and Pecorino Cheese (2, 5, 14)</i> con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added €</p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Tonnarelli alla Gricia</b> <i>Homemade Tonnarelli with Bacon, Black Pepper and Pecorino Cheese (2, 5, 14)</i></p>	<p>€ 13</p>
<p><b>Tonnarelli Cacio e Pepe Fatti in Casa</b> <i>Homemade Tonnarelli with Pecorino Cheese and Pepper (2, 5, 14)</i> con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added €</p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Penne all'Arrabbiata</b> <i>Penne with Tomato, Garlic and Chili Pepper (2, 9)</i></p>	<p>€ 13</p>
<p><b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <i>Spaghetti with Garlic and Olive Oil (2)</i></p>	<p>€ 11</p>
<p><b>Cannelloni Ricotta e Spinaci</b> <i>Homemade Pasta Cannelloni, Ricotta Cheese and Spinach (2, 4, 5, 9, 14)</i></p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Gnocchi al Pomodoro o al Pesto</b> <i>Homemade Pasta Gnocchi with Tomato or Pesto Sauce (2, 4, 5)</i></p>	<p>€ 14</p>

## Primi Piatti | *Pasta & Rice*

<p><b>Fettuccine alla Bolognese Fatte in Casa</b></p> <p><i>Homemade Fettuccine Pasta with Meat Sauce (2, 5, 9, 14)</i></p>	<p>€ 15</p>
<p><b>Lasagna al Forno con Ragù di Carne</b></p> <p><i>Homemade Pasta with Meat Sauce and Mozzarella (2, 5, 9, 14)</i></p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Ravioli Ricotta e Spinaci con Salsa Rosa</b></p> <p><i>Ravioli Filled with Spinach and Ricotta Cheese in Pink Sauce (2, 5, 9, 14)</i></p>	<p>€ 16</p>
<p><b>Fettuccine all'Astice**</b></p> <p><i>Fettuccine with Lobster** (2, 3, 9, 14)</i></p>	<p>€ 22</p>
<p><b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b></p> <p><i>Spaghetti with Clams(2, 7)</i></p>	<p>€ 18</p>
<p><b>Risotto alla Crema di Scampi</b></p> <p><i>Risotto with Langoustine Cream (3, 5, 9)</i></p>	<p>€ 18</p>
<p><b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b></p> <p><i>Spaghetti with Seafood (2, 3, 7, 9)</i></p>	<p>€ 20</p>
<p><b>Risotto ai Porcini*</b></p> <p><i>Risotto with Porcini* Mushrooms(5)</i></p> <p>con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added</p>	<p>€ 18</p> <p>€</p>
<p><b>Ravioli Tartufati</b></p> <p><i>Ravioli with Truffles Sauce (2, 5, 14)</i></p> <p>con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added</p>	<p>€ 22</p> <p>€</p>

## Secondi Piatti | *Main course*

<p><b>Trippa alla Romana</b> <i>Roman style Tripe (5, 9)</i></p>	€ 15
<p><b>Scaloppine di Vitella al Limone</b> <i>Veal Escalope with Lemon (2, 5)</i></p>	€ 16
<p><b>½ Galletto al Rosmarino, Patate al Pecorino e Mostarda di Senape</b> <i>½ Roast Chicken with Potato Pecorino and Mustard (5, 9, 10)</i></p>	€ 16
<p><b>Saltimbocca alla Romana</b> <i>Veal Slices with Ham and Sage (2, 5)</i></p>	€ 18
<p><b>Ossobuco con Piselli e purè di Patate e Ceci</b> <i>Braised Veal Shank with Peas and Potato &amp; Chickpea Purée (2, 5, 9)</i></p>	€ 18
<p><b>Tagliata di Manzo Danese alla Rucola</b> <i>Danish Beef Slices with Rucola</i></p>	€ 28
<p><b>Filetto di Manzo Danese alla Griglia</b> <i>Grilled Danish Beef Fillet</i></p>	€ 30
<p>con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added</p>	€
<p><b>Scaloppine di Vitella Tartufata</b> <i>Veal Escalope in Truffel Sauce (2, 5)</i></p>	€ 19
<p>con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added</p>	€
<p><b>Braciolette d'Abbacchio alla "Scottadito" con Patate Arrosto</b> <i>Lamb Chops "Scottadito" style (2, 3, 7, 8)</i></p>	€ 22
<p><b>Filetto di Manzo Danese ai tre Pepi</b> <i>Danish Beef Fillet with Three Peppers (5)</i></p>	€ 32
<p>con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added</p>	€

## Secondi Piatti di Mare | *Fish Main Course*

Filetto di Pesce in Crosta di Patate e Pomodori Datterino € 20  
*Sea Fillet in Potatoes Crust with Dried Tomatoes (2, 8)*

Tagliata di Tonno\*\*Panata con Sesamo e Datterini € 24  
*Sesame-Crusted Seared Tuna with Cherry Tomatoes (2, 7, 11)*

Fritto Calamari e Gamberi \* € 20  
*Fried Squid and Shrimps (2, 3, 7)*

Salmone Grigliato e Insalata di Finocchi, Arance e Olive € 20  
*Grilled Salmon with Salad of Fennel, Orange and Olives (5, 8)*

Grigliata Mista di Pesce\* € 32  
(Spigola, Pesce Spada, Calamari, Scampi, Mazzancolle)  
*Mixed Grilled Fish (Seabass, Swordfish, Squid, Scampi, Prawns) (3, 7, 8)*

## Formaggi | Cheeses

**Scamorza alla Griglia con Prosciutto** € 12  
*Grilled Scamorza Cheese with Ham (5)*

**Formaggi Misti con Mostarde, Marmellate e Miele** € 18  
*Mixed Cheese Plate with Mustard, Honey and Jams (4, 5, 10, 13)*

## Verdure | Our Vegetables

**Carciofi alla Romana o alla Giudia** € 7  
*Artichokes "Romana or Giudia" Way*

**Cicoria** € 8  
*Chicory*

**Patate al Forno** € 8  
*Baked Potatoes*

**Verdure di Stagione** € 8  
*Seasonal Vegetable*

**Patate Fritte\*** € 8  
*French Fries (3, 7, 8)*

**Insalata Verde o Mista** € 10  
*Green or Mixed Salad*

## *La Pizza*

<p><b>Margherita</b>            (Pomodoro, Mozzarella, Basilico)  <i>(Tomato, Mozzarella, Basil) (2, 5)</i></p>	<p>€ 10</p>
<p><b>Napoli</b>            (Pomodoro, Mozzarella, Alici)  <i>(Tomato, Mozzarella, Anchovies) (2, 5, 8)</i></p>	<p>€ 11</p>
<p><b>Funghi</b>            (Pomodoro, Mozzarella, Funghi)  <i>(Tomato, Mozzarella, Mushrooms) (2, 5)</i></p>	<p>€ 13</p>
<p><b>Marinara</b>            (Pomodoro, Aglio, Origano)  <i>(Tomato, Garlic, Oregano) (2)</i></p>	<p>€ 9</p>
<p><b>Capricciosa</b>            (Pomodoro, Uovo, Prosciutto, Mozzarella, Funghi, Olive)  <i>(Tomato, Eggs, Ham, Mozzarella, Mushrooms, Olives) (2, 5, 14)</i></p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Vegetariana</b>            (Mozzarella e vegetali di stagione)  <i>(Mozzarella and Vegetables) (2, 5)</i></p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Boscaiola Funghi e Salsiccia / Bianca</b>            (Mozzarella, Funghi, Salsiccia)  <i>(Mozzarella, Mushroom, Sausage) (2, 5)</i></p>	<p>€ 15</p>
<p><b>Diavola (Spicy)</b>            (Mozzarella, Pomodoro, Salame Piccante)  <i>(Mozzarella, Tomato &amp; Spicy Salami) (2, 5)</i></p>	<p>€ 15</p>
<p><b>Quattro Formaggi</b>            (Parmigiano, fontina, mozzarella, gorgonzola)  <i>(Parmesan, Mozzarella, Fontina, Roquefort) (2, 5)</i></p>	<p>€ 14</p>
<p><b>Al Tartufo</b>            (Mozzarella e Crema di Tartufo)  <i>(Mozzarella and Truffle Cream) (2, 5)</i>            con aggiunta di Tartufo Fresco / with Fresh Truffle added</p>	<p>€ 16</p> <p style="text-align: right;">€</p>
<p><b>Calzone Mozzarella, Funghi, Prosciutto e Uova</b>  <i>Calzone with Mozzarella, Mushrooms, Ham and Eggs (2, 5, 14)</i></p>	<p>€ 15</p>

## Le Bruschette

Al Pomodoro <i>(Tomato)</i> (2)	€	4
Alla Crema di Olive <i>(Olives Cream)</i> (2)	€	4
Alla Crema di Carciofi <i>(With Artichoke Cream)</i> (2,5,9)	€	4

## Crostini

Mozzarella e Prosciutto Crudo <i>(Mozzarella, Ham)</i> (5)	€	12
Mozzarella e Alici <i>(Mozzarella, Anchovies)</i> (5,8)	€	8
Mozzarella e Crema di Tartufo <i>(Mozzarella and Truffle Cream)</i> (5)	€	10

## Dolci | *Dessert*

Tiramisù Fatto in Casa <i>Homemade Tiramisu (2, 5, 14)</i>	€ 8
Panna Cotta con Fragole <i>Panna cotta with Strawberries (2)</i>	€ 8
Crema Catalana <i>Catalan Cream (5, 14)</i>	€ 8
Mousse al Cioccolato <i>Chocolate Mousse (2, 5, 14)</i>	€ 8
Sbriciolata di Millefoglie con Fragole <i>Millefeuille with Strawberries (2, 5, 14)</i>	€ 8
Semifreddo al Mango e Lime Fatto in Casa <i>Homemade Mango &amp; Lime Semifreddo (2, 5, 14)</i>	€ 10
Sorbetto al Limone <i>Lemon Sorbet</i>	€ 8
Tortino con Cuore Caldo di Cioccolato Fondente e Panna <i>Lava Cake (2, 5, 14)</i>	€ 10
Tartufo Bianco o Nero <i>White or Black Truffle Ice Cream (4, 5, 14)</i>	€ 8

## Frutta | *Fruits*

Ananas <i>Pineapple</i>	€ 8
Melone <i>Melon</i>	€ 8
Fragole con Gelato <i>Strawberry with Ice Cream (5, 14)</i>	€ 9
Melone al “Porto” <i>Melon with “Porto” (13)</i>	€ 10
Frutti di Bosco con Gelato <i>Wild berries with Ice Cream (5, 14)</i>	€ 10



## Bibite | Birra | Soft Drink

Acqua Minerale Naturale / Gassata <i>Bott. 75 cl</i> <i>Mineral Water Still/ Sparkling bott. 75 cl</i>	€	4
Coca cola, Fanta, Sprite, The Freddo, Succhi di Frutta	€	5
Birra alla Spina Nastro Azzurro <i>0,20 cl</i> <i>Draft Beer Nastro Azzurro 0,20 cl</i>	€	5
Birra alla Spina Nastro Azzurro <i>0,40 cl</i> <i>Draft Beer Nastro Azzurro 0,40 cl</i>	€	8















## Aperitivi | Cocktails

SPRITZ /Aperol / Campari / Limoncello	€	12
Bellini	€	11
Americano	€	11
Negroni	€	11
Gin / Vodka Tonic / Soda	€	11
Long Drink	€	11
Campari Soda	€	10

## Caffetteria

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€	3
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Espresso</i>	€	3,5
Caffè Corretto <i>Coffee with Alcohol</i>	€	4
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€	3
Caffè e Latte <i>Coffee and Milk</i>	€	4
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€	4
The e Tisane <i>The and Herbal Teas</i>	€	5

## Lista Allergeni alimentari (Regolamento UE 1169/2011)

-  1 Arachidi
-  2 Cereali contenenti glutine (compresi frumento, segale, orzo e avena)
-  3 Crostacei
-  4 Frutta a guscio
-  5 Latte
-  6 Lupini
-  7 Molluschi
-  8 Pesce
-  9 Sedano
-  10 Senape
-  11 Sesamo
-  12 Soia
-  13 Solfiti
-  14 Uova

(\*) Prodotto congelato o surgelato all'origine















(\*\*) Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido a -18°C

Per allergie e intolleranze leggere la lista allergeni nel menù o chiedere al personale di sala. Grazie

• All'assenza di prodotto fresco dovuta per mancata reperibilità, causa fermo ittico o condizioni meteo, sarà utilizzato un prodotto congelato (\*) all'origine o sottoposto ad abbattimento (\*\*) rapido -18°C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP a sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



## *Food Allergen List (EU Regulation 1169/2011)*

-  1 Peanuts
-  2 Cereals containing gluten (including wheat, rye, barley and oats)
-  3 Crustaceans
-  4 Nuts
-  5 Milk
-  6 Lupins
-  7 Molluscs
-  8 Fish
-  9 Celery
-  10 Mustard
-  11 Sesame
-  12 Soya
-  13 Sulphites
-  14 Eggs

(\*) Frozen at origin product.

(\*\*) Blast chilled to -18°C

For allergies and intolerances, please refer to the allergen list in the menu or ask our staff.

• In the absence of fresh product due to lack of availability, fishing ban or weather conditions, a product frozen(\*) at origin or blast chilled -18°C (\*\*) to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04, will be used.