

# MENÙ ITALIANO



# LA NOSTRA FILOSOFIA *SINCE 2020*

*"Strada è ricerca, esaltazione, divertimento, unicità e unione."*

Il nostro obiettivo è quello di unire tradizione, modernità e innovazione.

La cucina romana e quella campana si uniscono per dare vita ad un'esperienza culinaria attenta alla qualità e alla provenienza degli ingredienti. Dai burger, fatti con pane sfornato tutti i giorni fresco, passando per le pizze, tra le classiche e gourmet, preparate con farina macinata su pietra, alla pasta del Pastificio Gentile di Gragnano; assieme ai vini ricercati e all'atmosfera accogliente rendono il nostro ristorante una sorta di paese delle meraviglie culinarie.

Da Strada, a Civitavecchia, ogni mese un prodotto stagionale diventa il protagonista del menu.

Da lì nascono panini, pizze e primi piatti pensati per valorizzarlo in modi diversi.

È un format che cambia ogni mese ma resta coerente: seguire la stagionalità, lavorare sul gusto e dare sempre un motivo nuovo per tornare.



Scopri il sito

STRADA TI DÀ IL BENVENUTO, BUON DIVERTIMENTO DA CRISTIAN E SIMONE.

# SOFT DRINK

Acqua minerale naturale 0.75

Soft drink vetro 0.33 (coca cola, coca cola zero, 2 zero fanta, sprite)

Chinotto Neri 0.2

Schweppers lemon 0.33

Thè freddo limone o pesca "Estathè" 0.25

2,5€

3,5€

4€

4€

3€

# COCKTAIL LIST

## CLASSIC

### DISARONNO SOUR

Amaretto DiSaronno, sciroppo di zucchero e lime

### WHISKY SOUR

Whisky, sciroppo di zucchero, succo di limone e angostura

### MOJITO

Rhum, zucchero di canna, menta e lime

- richiedilo in versione cocco o passion fruit

### LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, gin, triple sec, rhum bianco, tequila, limone e coca-cola

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer e succo lime

### LONDON MULE

Gin, ginger beer e succo lime

### MEXICAN MULE

Tequila, ginger beer e succo lime

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, caffè espresso fresco e sciroppo di zucchero

### PINK SOUR

Vodka (o gin), sciroppo fragola, succo di limone e sciroppo di zucchero

### MARGARITA

Tequila, triple sec e succo lime

- richiedilo in versione cocco o passion fruit

### NEGRONI

Campari, Gin e vermouth rosso

8€

8€

8€

9€

8€

8€

8€

9€

8€

9€

8€

## TWIST ON SPRITZ

### STRADA

Prosecco, basilico pestato con lime fresco, sciroppo di zucchero e ingrediente segreto

### APEROL

Prosecco, Aperol e arancia

### CAMPARI

Prosecco, Campari e arancia

### LIMONCELLO

Prosecco, Limoncello e menta

### COCONUT

Prosecco, vermouth bianco e sciroppo al cocco

### PASSION FRUIT

Prosecco, Aperol e sciroppo passion fruit

### STRAWBERRY

Prosecco, Aperol e sciroppo fragola

## SIGNATURE

### STRADA SOUR

Vodka, estratto di habanero e succo limone

### KIWY FIZZ

Gin, estratto di kiwy bio, limone e menta

## VIRGIN

### VIA DEL CORSO

Sciroppo alle rose, cordial bitter, limone e succo d'arancia

### RAMBLA

Succo ananas, sciroppo al cocco e lime

### ROUTE 66

Sciroppo amaretto, succo d'arancia e succo lime

### VIRGIN MOJTO

Lime, menta, zucchero di canna e tonica al limone

### SANPELLEGRINO COCKTAIL

8€

7€

7€

8€

8€

8€

8€

9€

7€

4€

## **GINTONERIA**

*(Servito con tonica Schweppes selection; scegli la tua preferita)*

- Mediterranea
- Lime
- Pesca bianca

## **TANQUERAY**

Arricchito con le legendarie botaniche di Tanqueray, per un elegante gusto di erbe e un finale floreale. Con ginepro spinoso, coriandolo piccante, angelica aromatica e liquirizia lo rendono un perfetto London Dry

## **MARE PREMIUM**

Gin spagnolo ispirato al Mediterraneo con botaniche iconiche come basilico italiano, timo greco, rosmarino turco e olive Arbequina. Caratterizzato da un profilo erbaceo e aromatico

## **HENDRIX PREMIUM**

Gin scozzese rinomato per il suo gusto unico e rinfrescante, caratterizzato dalle inconfondibili infusioni di cetriolo tedesco e petali di rosa bulgara. Combina 11 botaniche offrendo un profilo floreale, erbaceo e agrumato

## **ETSU JAPANESE**

Si distingue per l'equilibrio delle botaniche che lo compongono e dell'acqua del monte Taisetsu. Bacche di ginepro, radici di liquirizia e angelica, semi di coriandolo ed essenze di Yuzu giapponese e scorza d'arancia amara si armonizzano in un gin fresco e rotondo

## **ROKU JAPANESE PREMIUM**

Con fiori e foglie di Sakura, buccia di Yuzu, thè Sencha e pepe Sansh. Sei botaniche giapponesi coltivate in quattro stagioni per un autentico Gin artigianale

## **PORTOFINO PREMIUM**

Italiano che cattura l'essenza della Riviera Ligure. Con 21 botaniche offre un gusto fresco, agrumato e mediterraneo. Note forti di ginepro e limone fresco

## **NORDES ATLANTIC SUPER PREMIUM**

La sua base alcolica è il vino Albarinho. Dalla Spagna con note di eucalipto, alloro, menta e delicati sentori di frutti bianchi. Gusto fresco e balsamico

## **SABATINI PREMIUM**

Un London dry gin dallo spirito toscano. Perfetta unione di sapori e aromi di 9 botaniche del territorio. Al palato spicca il ginepro, finocchio selvatico, lemon verbena e timo. Persistente e morbido

## **MONKEY 47 SUPER PREMIUM**

47 gradi alcolici per 47 erbe e spezie, acqua della foresta Nera, doppia distillazione e invecchiamento in terra cotta. Un sapore armonico e deciso

## **BALENA PINK**

Direttamente dall'eccellenza Italiana un gin botanico caratterizzato dal ginepro toscano, coriandolo, cardamomo e acqua di mare che lo rende di una sapidità naturale. Dal blu profondo si colora di rosa grazie al fiore di Butterfly Pea che reagisce all'acidità della tonica

**10€**

**10€**

**10€**

**10€**

**12€**

**10€**

**12€**

**12€**

**12€**

**12€**

# STARTER

## **MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA** (1,3,7)

- Passata di Pomodoro Biologico e basilico fresco **10€**
- Rucola, Mortadella, Stracciatella e pesto di pistacchio (8) **11€**
- Zucchine alla Scapace e Pomodori Secchi "Pastificio Gentile" (8) **12€**
- Fonduta di Brie e Tartufo nero estivo con funghi Porcini **12€**

## **PARMIGIANA DI ZUCCHINE GRILL** (7,9) **12€**

Con Grana al Basilico e Mozzarella Di Bufala

## **TRIS DI BRUSCHETTE** (1,7) **7€**

- Pomodorino del Piennolo
- Burro Al Limone e Alici di Sicilia
- Zucchine alla Scapece, Stracciatella e Limone

## **GRAN TAGLIERE ESTIVO** **30€**

**(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)** (1,7,3,8)

Con Prosciutto Crudo, Capocollo Artigianale, Mortadella Artigianale al Tartufo, Salame Casereccio, Pancetta Arrotolata, Carciofini Violetto arrostiti e Pomodori Secchi "Pastificio Gentile", Tris di Olive, Nodini Di Mozzarella Di bufala, Formaggi Locali, Zucchine alla Scapece e Polpettine di Melanzane Fritte. Il nostro tagliere è servito con focaccia calda con sale aromatizzato al rosmarino accompagnata da tris di pesti e mostarda ai Fichi.

## **MONTANARINE NAPOLI-ROMA** **8€**

**(porzione da 2)** (1,7,8,9)

- Salsa di Pomodoro e Grana Padano
- Mortadella e Pesto di Pistacchio

## **LA NOSTRA FOCACCIA CALDA CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO**

- Classica (1) **6€**
- Con Tris di Pesti (Pesto di Basilico, Pesto di Pomodori Secchi e Pesto di Olive Taggiasche) (1,8,12) **8€**
- Con burro all'aglio (1) **7€**
- Con Pomodorini e Basilico (1) **8€**

## **LE POLPETTE DI STRADA**

- Con sugo della Nonna (1,3,7,9) **8€**
- Salsa Cacio & pepe e tartufo (1,3,7) **10€**
- Con salsa e granella di Pistacchio (1,3,7,8) **10€**
- Alla carbonara con guanciale croccante (1,3,7) **10€**

## **TARTARE**

- Pomodorini Secchi, Capperi Croccanti e Crema di Stracciatella con Basilico Fresco (7,8) **14€**
- Tartare con Tartufo e Miele Al Tartufo **15€**
- Con Pesche Grigliate, olio al basilico e mandorle affettate (8) **14€**

## **PROSCIUTTO CRUDO, MELONE E BURRATA AFFUMICATA** (1,7)

Servito con Pane Carasau e Rucola

## **LA CAPRESE DI STRADA** **12€**

Nodino di Mozzarella di Bufala, Pomodorini Gialli e Rossi, Pesche Grigliate, Olio al Basilico e Basilico Fresco (7)

# INSALATE E POKÈ

14€

## CAESAR ESTIVA DI STRADA (1,7,10,8,3)

Misticanza, Pomodorini, Pollo Alla Griglia, Olive nere infornate,

Grana Padano, Crostini Di Pane, Dressing Leggero al Limone

## INSALATA CON PESCHE GRILL, MOZZARELLA

DI BUFALA E CAPOCOLLO (1,7,10,8)

Misticanza, Pesche Grigliate, Mozzarella di Bufala,

Capocollo Artigianale, Glassa di aceto Balsamico e Mandorle Affettate

## INSALATA ESTIVA CON SALMONE AFFUMICATO

AVOCADO & AGRUMI (4,7,10)

Misticanza, Salmone Norvegese Affumicato, Arancia,

Avocado, Semi di Zucca. Condita con succo di Limone

## INSALATA MEDITERRANEA (10,7)

Misticanza, Filetti di Tonno sott'olio, Burratina Affumicata, Pomdorini,

Cipolla rossa caramellata, olive Taggiasche e Frutti del Capperio.

Condita con Salsa Vinegrette

## INSALATA DI VERDURE (10,7)

Misticanza, Melanzane, Zucchine e Carote Grigliate, Olive Nere

Infornate, Pomodorini e Burratina Pugliese. Servita con Salsa Vinegrette

## POKÈ POLLO (6,7,11)

Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo,

Pollo Grigliato e salsa Yogurt

## POKÈ SALMON (4,11,10)

Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo,

Salmone Norvegese e Mostarda al Miele

## POKÈ SPICY CHICKEN (1,3,7,11)

Riso Basmati, Petto di Pollo Croccante, Cipolla Crispy, Pomodorini,

Avocado, Semi di Sesamo, Mais e Mayo Spicy

## POKÈ PASSION SUMMER (1,3,7,11)

Riso Basmati, Mango, Avocado, Stracciatella, Cipolla Rossa Caramellata,

Tartare di Manzo Semi di Sesamo e mayo al passion Fruit

# SFIZI & PATATINE

## NUGGETS DI POLLO CON PANATURA DI CORNFLAKES\* CON SALSA SEGRETISSIMA

STRADA (6PZ) (1,3,7,6,9,10,11)

6€

## CROCCHETTE DI JAMON IBERICO (3PZ) (1,3,7)

7€

servite con mayo all'aglio nero

## PEPITE DI PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA\*

E PESTO DI PISTACCHIO (3PZ) (1,3,7,8)

7€

## ONION TOWER (1,3,7,10)

8€

Due tipi di anelli di cipolla: pastellati alla birra e ripieni di mozzarella serviti con salsa strada e salsa bbq

## CHICKEN POP CORN\* CON MAYO AL BACON (1,3,7,6)

6€

## SUPPLÌ AL TELEFONO\* (PORZIONE DA 2) (1,7,9)

5€

## FIORI DI ZUCCA\* (PORZIONE DA 2) (1,7,4)

5€

## PATATE "STRADA" CON SALE AROMATIZZATO

AL ROSMARINO

5€

## PATATINE TWIST ALLA PAPRIKA E CHILI\* (1)

6€

## PATATINE FRITTE CLASSICHE (1)

5€

## PATATINE CACIO&PEPE (1,7)

7€

## PATATINE CACIO&PEPE AL TARTUFO (1,7)

8€

## PATATINE CHEDDAR E GUANCIALE (1,7)

7€

## PATATINE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA (1,7,8)

7€

# PASTA

Ad essiccazione a bassa temperatura secondo l'antico metodo "Cirillo" del Pastificio Gentile di Gragnano, che ricostruisce quanto accadeva oltre cento anni fa per le strade del paese campano, quando la pasta veniva adagiata su telai di legno ed esposta al sole ed ai venti della costa lasciando lentamente essiccare la pasta.

## **MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA** (1,3,7)

- CLASSICA **12€**
- AL PISTACCHIO (1,3,7,8) **15€**
- AL TARTUFO **17€**
- ALLA NDUJA **14€**

## **SPAGHETTONI DI GRAGNANO**

### **CACIO&PEPE** (1,7)

- CLASSICA **12€**
- AL TARTUFO **17€**
- AL PISTACCHIO (1,7,8) **15€**
- FIORI DI ZUCCA & LIMONE **13€**

### MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (1,7) **12€**

### FAZZOLETTO MEDITERRANEO (1,7,9,9) **17€**

Fazzoletto ripieno di Mozzarella, Pomodori Secchi e Basilico con salsa leggera di Pomodorini Gialli, Olio al Basilico e Peperone Crusco

## **PENNONI DI GRAGNANO ALL'ARRABBIATA**

### **DI STRADA** (1,8,7) **15€**

Con Salsa di Pomodoro Biologico "Pastificio Gentile", Olio all'Aglio e Peperoncino, Prezzemolo, Tarallo Napoletano sbriciolato e Crema di Burrata Pugliese Affumicata.

### **TAGLIOLINI ALL'UOVO AL GAMBERO ROSSO** (1,2,4,7) **16€**

Con burro al limone, zucchine fritte, fiori di zucca, tartare di gambero rosso, zest di agrumi e erbe fresche

### **RISOTTO STRADA SIGNATURE** (7) **18€**

Riso Carnaroli Mantecato al Burro allo Zafferano, Passion Fruit, Crema di Straciatella Pugliese, Olio al Basilico, Tartare di Carne.

# BURGER

*Serviti tutti con patatine fritte e bun artigianale!*

### **IL BURGER SBAGLIATO** (1,7,8,11,10) **16€**

Hamburger di manzafassona 180g, pesto di Basilico Home Made, rucola, Peperoni Arrosto, Burratina Pugliese e Guanciale Croccante

*Servito con Pane solo alla base e Unico Burger Servito con Patate al sale aromatizzato al Rosmarino e Mostarda al Miele*

**RICHIEDILO CON TAPPO!**

### **BBQ DOUBLE-DOUBLE** (1,3,7,11) **17€**

Doppio hamburger di Manzafassona da 100g, doppio cheddar, misticanza, cetriolini, pomodoro, salsa bbq, guanciale croccante e anelli di cipolla fritti pastellati alla birra  
AGGIUNGI GRILLED MUSHROOMS +1€

**STRACARBO SMASH** (1,3,7,11)

Doppio Hamburger ripieno di Guanciale da 100g, CarboCrema, salsa cacio&pepe, Pecorino Fuso, Pecorino Grattugiato e Pepe Nero.

AGGIUNTA DI TARTUFO NERO ESTIVO +2,5€

AGGIUNTA DI PESTO DI PISTACCHIO +1,5€ (1,3,8,11)

**STRANERANO** (1,3,7,11)

Hamburger di Manzafassona 180g, Salsa alla Nerano, Basilico, Burratina Pugliese Affumicata e Zucchine alla Scapece

**CHICKEN BURGER** (1,3,7,11,5)

Petto di Pollo Nostrano con Panatura al Panko, Patate al Forno al Rosmarino, Guanciale Croccante, Scamorza Affumicata e Mayo al Pepe Nero

**PISTACCHIOSO** (1,3,7,11)

Hamburger di Angus irlandese 180g, mortadella igr, Burratina Pugliese, Pesto di Pistacchi, Fonduta di Parmigiano, Rucola e Granella di Pistacchio

**SMASHED BURGER** (1,3,7)

American potato roll "Martins", doppio hamburger smash da 100g l'uno, cheddar e provola filante, pulled pork artigianale cotto a bassa temperatura, salsa segretissima Strada, guanciale croccante e spinacino fresco

RICHIEDILO CON TRIPLO BURGER +2€

RICHIEDILO NELLA VERSIONE SPICY CON SALSA ALLA NDUJA CALABRESE +1€

**TRUFFLE SMASHED BURGER 2.0** (1,7)

American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Formaggio Raclette Fuso, Tartufo Nero a Scaglie e Cipolla Crispy.

Servito su fonduta di formaggio e funghi. CONSIGLIATO ACCOMPAGNAMENTO CON PATATINE STRADA TWIST ALLA PAPRIKA +2€

**16€****16€****15€****16€****15€****18€****SUMMER CHICKEN SMASHED** (1,7)

Bun Artigianale, Doppio Hamburger Smash di Pollo da 100g l'uno aromatizzati alla paprika, Stracciatella Pugliese, Mayo al Passion Fruit, Spinacino Fresco, Pomodoro e Cipolla Rossa Caramellata

**VEGGIE SMASHED BURGER** (1,6,11,9)

Doppio Hamburger Veg Smash, Vegan Mayo, Vegan Cheddar, Misticanza, Pomodoro, Cetrioli, Cipolla Rossa Caramellata

PUOI SOSTITUIRE LA PATATINA CLASSICA CON UN GUSTO DIVERSO A SCELTA CON UN SUPPLEMENTO DI 2.5€

**15€****15€**

# CARNE

## ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO 300G CIRCA

- SEMPLICE

- RUCOLA, PACHINO E GRANA (7)

- TARTUFO & PORCINI

- FRIGGITELLI SALTATI E CREMA

DI PECORINO ROMANO DOP

**22€****24€****26€****24€****TAGLIATA DI POLLO NOSTRANO TERIYAKI**

Pollo cotto a bassa temperatura, con salsa teriyaki all'arancia servito con macedonia di verdure croccanti con olio alla brace aromatizzato e fragole alla menta (6,7)

**COSTOLETTE DI MAIALE**

Cotte a Bassa Temperatura, con salsa miele e lime con insalata di cavolo rosso croccante (1,9,5,8,12)

**PLUMA IBERICA**

Con salsa Chimichurri e Carote Grigliate, Salsa di Senape e Miele, Crema di Burrata affumicata e timo fresco (7,10)

**15€****14€****20€**

# CONTORNI

CAPONATINA DI VERDURE CROCCANTI

VERDURE GRIGLIATE

(MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI ARROSTO,  
CAROTE GRIGLIATE E FRIGGITELLI)

INSALATA MISTA CON POMODORINI

E OLIVE NERE AL FORNO

4€

5€

4€

# PIZZE ROSSE

Le nostre pizze sono preparate con farina "PETRA" del molino quaglia; una farina macinata a pietra. Il nostro impasto è lasciato a lievitare lentamente per minimo 48 ore e cotto su pietra refrattaria per garantire alla pizza fragranza e leggerezza. usiamo, inoltre, fior di latte 100% italiano.

BUFALA DOP (1,7)

Con Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala Dop, Basilico Fresco, e Olio Evo

AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

TONNO SUBITO (1,7,4)

Con Pomodoro Bio, Fior di Latte, Filetti di Tonno sott'olio,  
Cipolla Rossa Caramellata, Olive nere al Forno e Burratina

ALICE (1,7,4)

Con Pomodoro Bio, Alici di Sicilia, Capperi, Olive Taggiasche,  
Olio all'Aglio e Origano

RICHIEDILA CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE +1€

AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

12€

14€

12€

CRUDO (1,7)

Con Pomodoro Bio, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto, Olio evo.

AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

PESTIFERA (1,7)

Con Pomodoro Bio, Fior di Latte, Nduja di Spilinga, Caciocavallo,  
Salame Casereccio, Basilico Fresco e Olio EVO.

CAPRICCIOSA 2.0 (1,7,3)

Con Pomodoro Bio, Fior di Latte. Prosciutto Cotto alla Brace, Salame artigianale,  
Carciofini Arrostiti Violetto del "Pastificio Gentile" Polvere di Olive Taggiasche,  
Olive Taggiasche, Funghi Champignon e Uovo Cbt

VEGETARIANA (1,7)

Con Pomodoro Bio, Fior Di Latte, Melanzane e Zucchine Grigliate,  
Fiori di Zucca, Peperoni Arrosto, Basilico Fresco e Olio Evo.

Puoi richiedere la versione vegana senza mozzarella

14€

13€

15€

12€

# PIZZE BIANCHE

NERANO (1,7)

Con Crema di Zucchine, Fior di Latte, Lardo alle erbe, Burratina Pugliese

Affumicata, Zucchine alla Scapece, Basilico Fresco e Olio Evo.

PROFUMO D'ESTATE (1,7,3)

Con Fior di Latte, Pesche Grigliate, Capocollo Artigianale, Pistacchi interi,  
Stracciatella Pugliese e Olio al Basilico.

13€

15€

### SOTTOBOSCO (1,7)

Con Fior di Latte, Fonduta al Brie e Tartufo. Funghi Porcini e Scaglie di Tartufo Nero Estivo, Basilico Fresco, Pancetta Arrotolata, ed Olio aromatizzato al Tartufo.

### FORMAGGIOSA (1,7)

Con Fior Di Latte, Scamorza Affumicata, Gorgonzola, Ricotta a crudo aromatizzata al Limone, Miele, Basilico Fresco E olio Evo.

## PIZZE SPECIALI

### PISTACCHIOSA (1,7,8)

Con Fior Di Latte, Mortadella Artigianale, Pesto di Pistacchi Home Made, Granella di Pistacchio, Burratina Pugliese, Basilico Fresco e Olio Evo.

### PIENNOLO (1,7)

Con Fior di Latte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, Olive Nere Infornate, Stracciatella Pugliese, Basilico Fresco e Olio Evo.

### LIME, PASSION & GAMBERO (1,7,3,4,2)

Con Rucola, Tartare di Gambero Rosso, Zest di Lime, Pomodorini, Stracciatella Pugliese e Mayo al Passion Fruit

### PESTO E POLPETTE (1,7)

Con Fior Di Latte, Pesto di Basilico Fatto in casa, Polpettine di Manzo Fritte, Stracciatella Pugliese, Pomodorini Confit e Basilico Fresco, Olio evo

### CALZONE (1,7)

Con Pomodoro Bio, Fior Di Latte, Prosciutto cotto alla brace, Basilico Fresco e Olio evo.

17€

14€

15€

14€

15€

15€

12€

## PER I PIÙ PICCOLI

### HAPPY PASTA

Pasta al pomodoro o pasta al burro e parmigiano + drink

12€

### HAPPY PIZZA

Mini margherita + patatine fritte + drink

14€

### HAPPY BURGER

Mini burger + patatine fritte + drink

14€

### HAPPY NUGGETS

4 nuggets di pollo + patatine fritte + drink

12.5€

### HAPPY TOAST

Toast con cotto e cheddar + patatine fritte + drink

15€

# STRADA

pasta, pizza & burger gourmet