



**RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA**

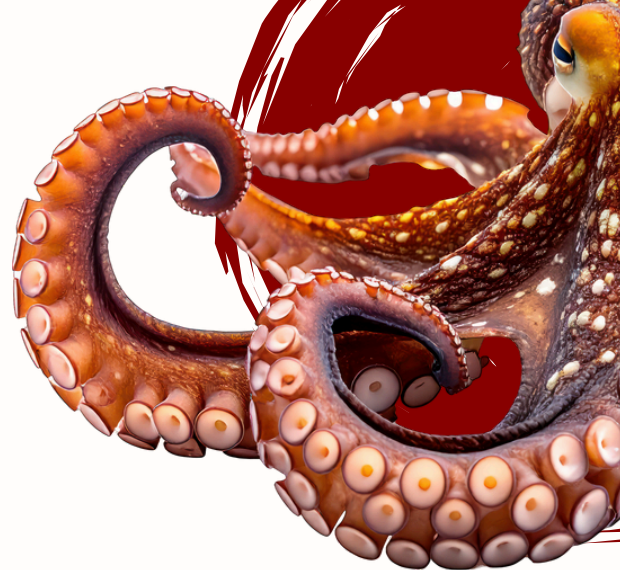
**RISTORANTE
PIZZERIA
RICEVIMENTI
CENE AZIENDALI
SALETTA PRIVATA**

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



ANTIPASTI

MARI

POLPETTINE DI OMBRINA (1,3,4,7,9)	14
SALMONE MARINATO (4)	12
ALICI MARINATE (4)	10
TARTAR DI SPIGOLA (4)	16
INSALATA DI MARE	14
(insalata di mare, polpo, alici e salmone marinato) (4,9)	
POLPO ALLA PRIMAVERA(4,9)	18
SALMONE AFFUMICATO(4,9)	12
MOSCARDINI FRITTI (14.1)	14
SAUTÈ DI COZZE (a porzione) (14)	12
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE (a porzione)(14)	16
SAUTÈ DI VONGOLE (a porzione) (14)	18

CRUDI

MISTO DI CRUDI	20
(carpaccio di spigola,ostrica gillardeau scampo(14)	
CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO	18
OSTRICHE <i>Gillardeau</i>	L'una 6
SCAMPI XXL	Al pezzo 6
GAMBERI ROSSI	Al pezzo 4,50



MONTI

MISTO MONTAGNA (7)	12
BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO (7)	12
PROSCIUTTO E MELONE (7)	12
PROSCIUTTO E BUFALA (7)	12



TUTTO INIZIA DA QUI



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



TRADIZIONE ROMANA

RIGATONI ALL'AMATRICIANA (1,7,9)

14

RIGATONI ALLA CARBONARA (1,3,7)

14

TONNARELLO CACIO E PEPE (1,3,7)

14

RIGATONI ALLA GRICIA (1,7)

14

MINESTRE

DISPONIBILI SOLO NEL PERIODO INVERNALE

PASTA E FAGIOLI (1,3,9)

12

PASTA E LENTICCHIE (1,3,9)

12

POLENTA SPUNTATURE E SALSICCIA (1,9)

15

UN BEL PRIMO CHE NON TE LO FAI?

PORZIONI ABBONDANTI COME UNA VOLTA



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AI GAMBERI ROSSI E DATTERINO GIALLO E LIME (1,3,9)	18
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI (1,3,9)	14
FETTUCCINE ALLA SPIGOLA E PACHINO (1,3,4)	16
LINGUINE ALL'ASTICE (1/2 ASTICE) (1,2,9) MOLTO RICHIESTO	26
RISOTTO ALLA PESCATORA (2,9,14)	16
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI (2,4,7)	16
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE (1,2,3,4,9,14)	18
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (1,9,14)	18
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (1,2,4,9,14)	18
FETTUCCINE POMODORI E BASILICO (3,9)	10
LASAGNA (1,3,7,9)	10
GNOCCHI AL RAGÙ (1,3,7,9)	12

CARBONARA 24K

INSTAGRAMMABILE
@LARUOTARISTORANTE1993

*Pecorino 48 mesi, **GUANCIALE CROCCANTE**
Foglia d'oro, carbocrema super cremosa (1,3,7)*

24



CACIO E PEPE SILVER

*Pasta fresca All'uovo, Pecorino 48 mesi,
Foglia d'argento, Pepe Macinato (1,3,7)*

20



UN BEL PRIMO CHE NON TE LO FAI?

PORZIONI ABBONDANTI COME UNA VOLTA



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



CONTORNI

CARCIOFO ALLA ROMANA	MOLTO RICHIESTO	7
CARCIOFO ALLA GIUDIA		7
CICORIA		6
BROCCOLI		6
FAGIOLINI		6
INSALATA		5
PATATE FRITTE*		5
ARROSTO		5
RADICCHIO ARROSTO		7
INSALATA RICCA (<i>tonno, uovo sodo, bufala, carote, olive, rughetta</i>)		10
CAPRESE		9

**LO SAPEVI CHE
PUOI PRENOTARE
LA SALETTA PRIVATA
PER I TUOI EVENTI?**



PER ACCOMPAGNARE O PER STUZZICARE



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



SECONDI DI PESCE

CALAMARI ARROSTO (14) *	20
FRITTURA CALAMARI E GAMBERI MOLTO RICHIESTO (1,2,3,4,5)	20
FRITTURA DI PARANZA (1,3,4,5)	20
FRITTO CALAMARI (1,3,5,14)	20
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (2,4,14)	24
ROMBO AL FORNO CON PATATE O ALLA GRIGLIA (1,4)	24
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O MUGNAIA (1,4)	28
CALAMARO CROCCANTE (calamari, carciofi, noci e aceto balsamico) (1,13,14)	22
ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE O ALLA GRIGLIA (4)	24
FILETTO DI ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE (4)	18

ZUPPA DI PESCE (SU ORDINAZIONE) (1,2,3,9,14) **30**

INVOLTINI DI PESCE CARCIOFI E VERDURE GRATINATE (1,3,4)	24
SCALOPPINA DI ORATA AL LIMONE (1,4,7)	24
SPIGOLA O ORATA ALLA MESSINESE (olive, capperi, pachino) (1,4,7)	24
GAMBERONI AL COGNAC O MESSINESE (1,4,7)	24
GAMBERONI ALLA GRIGLIA (3)	24
SCAMPI ALLA GRIGLIA (3)	24
POLPO ALLA PRIMAVERA (pachino e rucola) (1,3,7,14)	18
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA O ALLA SICILIANA (1,4,7)	24
BACCALA' ALLA SICILIANA (pachino, olive e capperi) (1,4,7)	24

SPIGOLA O ORATA
PESCATO DI MARE

4,00 / L'ETTO
7,00 / L'ETTO

DAL MARE ALLA TAVOLA

SECONDI DI CARNE



ABBACCHIO A SCOTTADITO MOLTO RICHIESTO	20
ABBACCHIO ARROSTO (SU PRENOTAZIONE)	24
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA (CARNE CHIANINA)	22
TAGLIATA DI FILETTO CON RUCOLA E SCAGLIE (7)	28
FILETTO AL COGNAC (7)	28
FILETTO ALLA TARTARA	28
FILETTO CON FUNGHI PORCINI (7)	30
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE MOLTO RICHIESTO (1,7)	28
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	28
PICCATINE DI VITELLO AL LIMONE (1,7)	14
SCALOPPINA DI VITELLA AL VINO (1,7)	14
STRACCETTI DI FILETTO CON RUGHETTA (7)	28
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (7)	14
SALSICCIA CON PATATE ARROSTO	10
COTOLETTA DI POLLO (1,3)	14
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	14



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



DOLCI FATTI IN CASA

TORTA DELLA NONNA (1,3,7)	6
TIRAMISÙ (1,3,7)	6
CROSTATA MISTA (1,3,7)	4
CREMA CATALANA (1,7)	5
TORTA MIMOSA (1,3,7)	6
PANNA COTTA (caramello, cioccolato o frutti di bosco) (7)	6

MOLTO RICHIESTI

DOLCI & GELATI

TARTUFO BIANCO O NERO (1,3,7)	6
TARTUFO BIANCO O NERO AFFOGATO (CON CAFFÈ O LIQUORI) (1,3,7)	8
GELATI ASSORTITI (1,3,7) (CHIEDERE AL PERSONALE)	6
CUORE CALDO CON GELATO AL PISTACCHIO (1,3,7,8)	8
CROCCANTE MANDORLE AMARENA (1,7,8)	7
CROCCANTE NOCCIOLA E CIOCCOLATO (1,7,8)	7
PROFITTEROL (1,3,7)	6
DELIZIA AL LIMONE (1,7)	7
SELVA NERA (1,3,7)	6
RICOTTA E PERA (1,3,7)	6
TORTA CIOCCOLATO TENTAZIONE (1,7,8)	6

PANNA RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE

IL GELATO CON LA PANNA & FRAGOLE!!!



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



HEINEKEN

.....
OLANDA – LAGER PREMIUM QUALITY
BASSA FERMENTAZIONE – 5% VOL

33 cl € 3,00 – 66 cl € 5,00



ICHNUSA NON FILTRATA

.....
ITALIA – LAGER NON FILTRATA
BASSA FERMENTAZIONE – 5% VOL

50 cl € 5,00



MASTRI BIRRAI UMBRI 28 ROSSA

.....
ITALIA – ARTIGIANALE
ALTA FERMENTAZIONE – 5,5% VOL

37,5 cl € 5,00 – 75 cl € 10,00



MASTRI BIRRAI UMBRI 19 BIONDA

.....
ITALIA – ARTIGIANALE
ALTA FERMENTAZIONE – 5% VOL

37,5 cl € 5,00 – 75 cl € 10,00



BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE

.....
ITALIA – LAGER
BASSA FERMENTAZIONE – 4,6% VOL

33 cl € 2,50 – 66 cl € 4,00



BIRRA MORETTI GRAND CRU

.....
ITALIA – ALE AMBRATA
ALTA FERMENTAZIONE – 6,8% VOL

33 cl € 5,00 – 75 cl € 10,00



MENABREA

.....
ITALIA – LAGER
BASSA FERMENTAZIONE – 4,8% VOL

33 cl € 3,00 – 66 cl € 5,00



PERONI

.....
ITALIA – LAGER
BASSA FERMENTAZIONE – 4,7% VOL

33 cl € 2,50 – 66 cl € 4,00



TUTTE LE NOSTRE BIRRE SONO SELEZIONATE
PER OFFRIRTI SOLO IL MEGLIO.



RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993



FRUTTA DI STAGIONE

LA FRUTTA È DISPONIBILE IN BASE
ALLA STAGIONALITÀ

ANANAS	6
ANGURIA	4
CILIEGIE	8
FRAGOLE	7
FRAGOLE CON GELATO	MOLTO RICHIESTO 8
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO	9
FRUTTI DI BOSCO	8

BEVANDE

VINO DELLA CASA BIANCO (PECORINO, 0,75 CL)	14
VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO CARAFFA TOSCANO GENTILI (1 LT)	8
VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO CARAFFA TOSCANO GENTILI (0,5 LT)	5
VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO CARAFFA TOSCANO GENTILI (0,25 LT)	3
CALICE DI VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO	3
CALICE DI PROSECCO	5
ACQUA MINERALE NEPI (1 LT)	3
ACQUA MINERALE NEPI (1/2 LT)	2
ACQUA MINERALE LEVISSIMA (1LT) <i>(disponibile naturale o frizzante)</i>	3
LATTINA COCA-COLA, FANTA, SPRITE	2,50
COCA-COLA (1 LT)	4
CAFFÈ	1,50
CAFFÈ CORRETTO	2
CAMOMILLA	2
THÈ	2
CAPPUCCINO	2
LIQUORI MISTI AL CARRELLO	4
LIQUORI EXTRA	6
LIQUORI RISERVA	8
RUM ZACAPA 23	10

GIUSTO PER SGRASSARE!

LA RUOTA LA PIZZERIA

FORNO A LEGNA - PIZZA ROMANA



BRUSCHETTERIA

BRUSCHETTA AL POMODORO (1)	2,50
BRUSCHETTA BIANCA (1)	1
BRUSCHETTA AL SALMONE (1,4)	5
BRUSCHETTA CON CICORIA (1)	5
BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO (1,7)	4
BRUSCHETTA MARGHERITA (1,7)	4

FRITTI

CROCCHETTA NAPOLI (mozzarella) (1,7,5)	2,50
CROCCHETTE DI PATATE (porz. 2)* (1,7,5)	2
FILETTO DI BACCALÀ (1,4,5)	5
FIORE DI ZUCCA (1,3,5)	3
SUPPLÌ (1,3,5,7,9)	2
OLIVE ASCOLANE (PORZ. 5) * (1,5)	3
MOZZARELLINE (PORZ. 5) * (1,7)	3
GRAN FRITTO COMPLETO	11
(suppli, crocchette, olive ascolane, fiori di zucca, filetto di baccalà) (1,3,4,5,7,9)	
KELE DI GRANCHIO (1,4,5,7,14)	1,50
PATATINE A SFOGLIA	4
PATATINE FRITTE *	5

CALZONI

CALZONE	12
CON VERDURE (1,7)	
CALZONE RIPIENO CON	9,50
PROSCIUTTO CRUDO O	
COTTO E MOZZARELLA (1,7)	
CALZONE RIPIENO CON	10
PROSCIUTTO, FUNGHI E	
MOZZARELLA (1,7)	

CROSTINI

Crostino al prosciutto	8
(mozzarella e prosciutto)	
(1,7)	
Crostino alici	8
(mozzarella, alici) (1,4,7)	
Crostino salmone	10
(mozzarella, salmone)	
(1,4,7)	

IL PRE PIZZA ...MENTRE ASPETTI

LA RUOTA LA PIZZERIA

FORNO A LEGNA - PIZZA ROMANA



PIZZE BIANCHE

FOCACCIA SEMPLICE (1)	4
FOCACCIA CON PROSCIUTTO (1)	7
FOCACCIA CON BRESAOLA, RUGHETTA E PARMIGIANO (1,7)	9
AI FUNGHI PORCINI (mozzarella e porcini) (1,7)	11
CARBONARA (mozzarella, guanciale, uovo, pecorino, parmigiano) (1,7)	10
CACIO E PEPE (mozzarella, pecorino, parmigiano e pepe) (1,7)	9
ABRUZZESE (mozzarella, pancetta, porcini e pecorino) (1,7)	12
BIANCA CROSTINO (mozzarella e prosciutto cotto) (1,7)	9
CAPRESE (bufala, pachino, alici, origano) (1,7,4)	10
GUANCHE ROSSE (mozzarella, radicchio e gorgonzola) (1,7)	10
AL GORGONZOLA (mozzarella e gorgonzola) (1,7)	10
AI 4 FORMAGGI (caciotta, parmigiano, mozzarella, gorgonzola) (1,7)	10
BRESAOLA E RUGHETTA (mozzarella, bresaola, rughetta, parmigiano) (1,7)	12
AL SALMONE (mozzarella, salmone) (1,7,4)	11
AI FIORI DI ZUCCA (mozzarella, fiori di zucca e alici) (1,7,4)	12
ORTOLONA (mozzarella, verdure gratinate) (1,7)	12
BUFALA, PACHINO E RUGHETTA (1,7)	10
MOZZARELLA E CICORIA (mozzarella e cicoria) (1,7)	12
BIANCA CICORIA E SALSICCIA (mozzarella, cicoria e salsiccia) (1,7)	13
BOSCAIOLA (mozzarella, funghi e salsiccia) (1,7)	10
BIANCA PATATE (patate gratinate) (1)	9

RUOTA (mozzarella, prosciutto, porcini e rughetta) (1,7)

12

PIZZA CLASSICA O ALLA SCOPERTA?

LA RUOTA LA PIZZERIA

FORNO A LEGNA - PIZZA ROMANA



PIZZE ROSSE

ROSSA (pomodoro) (1)	6
MARINARA (pomodoro, aglio e origano) (1)	6
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, alici) (1,4,7)	8,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) (1,7)	7,50
AI FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi) (1,7)	8,50
FUNGHI E SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia) (1,7)	9,50
MARGHERITA CON PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella e prosciutto) (1,7)	10
MARGHERITA CON WURSTEL E PATATINE* (pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine) (1,7)	12
MARGHERITA CON WURSTEL (pomodoro, mozzarella e wurstel) (1,7)	8,50
MARGHERITA CON TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) (1,4,7)	10
AMATRICIANA (pomodoro, guanciale, pecorino e parmigiano) (1,7)	9
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella e salame piccante) (1,7)	10
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto, funghi e carciofino) (1,7)	11
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano) (1,7)	12
MARGHERITA CON BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala) (1,7)	10
FUNGHI E PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) (1,7)	10
MARGHERITA CON SALSICCIA (pomodoro, salsiccia) (1,7)	8,50

I PROFUMI DEL FORNO A LEGNA

LA RUOTA LA PIZZERIA

FORNO A LEGNA - PIZZA ROMANA



PIZZE SPECIAL STEFANO CATTANI

RUOTA DI SCORTA

(mozzarella, porcini, tartufo, stracciata, crema di patate arrosto, rughetta croccante) (1,7)

14

LA ZUCCA TOSTA

(mozzarella, salsiccia di Norcia, stracciatella, fiori di zucca croccanti, crema di zucca) (1,7)

14

14

MARGHEROTA

(pomodoro passata, stracciatella, datterino giallo e rosso arrostiti, pesto di basilico) (1,7,9)

14

È MORTA DELLA!

(mozzarella, burrata fumé, pistacchio, mortazza) (1,7,8)

Quando la mia fantasia si unisce a quella della mia cucina, nascono pizze davvero squisite, cotte nel forno a legna e preparate con ingredienti freschissimi ed espressi. Scelgo farine macinate a pietra di altissima qualità e ho studiato un mix per rendere l'impasto altamente digeribile.

Stefano Cattani



Le cambio ad ogni stagione

Stefano Cattani

LA RUOTA LA PIZZERIA

FORNO A LEGNA - PIZZA ROMANA

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Personalizza la tua pizza aggiungendo i
tuoi ingredienti preferiti

ALICI	1
BURRATA	2
BISMARCK	1
CAPPERI	1
CARCIOFINI	1
CICORIA	5
BROCCOLI o BROCCOLETTI	5
CIPOLLA	1
PATATE GRATINATE	2
FUNGHI	1,50
'NDUJA	1
MORTADELLA	1
OLIVE	1
PACHINO	1
GUANCIALE	2
PATATINE*	5
PARMIGIANO	2
PECORINO ROMANO	2
PROSCIUTTO COTTO	2
PROSCIUTTO CRUDO	2
PORCINI*	2,50
PROVOLA	1
RADICCHIO	2
VERDURE GRIGLIATE	5
RUGHETTA	1
SALAME PICCANTE	3
SALMONE AFFUMICATO	3
SALSICCIA	1
STRACCIATA	2
TONNO	2
UOVO SODO	1
FIORI	2
ZUCCHINE	2
MELANZANE	2
SALAME MILANO	2
GORGONZOLA	2
ANANAS	2
BUFALA	2,50

PORCINI FRESCHI DI STAGIONE

Prezzo variabile chiedere al personale

Bollicine

Carta dei vini

Prosecco D.O.C. – 11% <i>Fresco, immediato, leggero. Perfetto per iniziare la cena con eleganza semplice e pulita.</i>	20
Trento D.O.C. – Ferrari – 12,5% <i>Metodo classico di struttura superiore, fine e persistente. Per chi cerca una bollicina più importante.</i>	35
Franciacorta 0,375 – Antica Fratta – 12,5% <i>Mezza bottiglia raffinata, intensa e cremosa. Ideale per una cena intima.</i>	25
Franciacorta – Antica Fratta – 12,5% <i>Elegante, complesso e avvolgente. Una scelta da tavola importante.</i>	45
Alta Langa – Fontana Fredda – 12,5% <i>Minerale, secco e verticale. Perfetto per chi ama bollicine più decise.</i>	45
Champagne – Veuve Clicquot – 12% <i>Iconico, raffinato, internazionale. Una bottiglia che comunica subito livello superiore</i>	80
Champagne – Dom Perignon 2009 – 12,5% <i>Prestigio assoluto. Profondità, persistenza e lusso in ogni calice.</i>	180

Bianchi

Carta dei vini

Alto Adige

Muller Thurgau – S. Michele Appiano – 13% 26
Profumi delicati e grande freschezza.
Perfetto su antipasti e crudi.

Sauvignon – S. Michele Appiano – 13,5% 26
Aromatico e intenso, con note erbacee
e agrumate. Ideale con pesce e crostacei.

Chardonnay – S. Michele Appiano – 13,5% 26
Morbido, elegante e versatile. Il bianco
che mette tutti d'accordo.

Gewurztraminer – S. Michele Appiano – 14% 30
Profumato, speziato e seducente.
Per chi ama vini di forte personalità.

Gewurztraminer 0,375 – 14% 18
La stessa intensità in formato ridotto.
Perfetto per due persone.

Friuli

Pinot Grigio – Lis Neris – 13% 26
Pulito, minerale e raffinato.
Una scelta sicura e sempre elegante.

Chardonnay – Lis Neris – 13,5% 26
Equilibrato e strutturato. Ottimo
per accompagnare tutta la cena.

Sauvignon – Lis Neris – 13,5% 26
Fresco e vibrante, con carattere deciso.
Perfetto per chi ama i bianchi importanti.

Ribolla Gialla – Lis Neris – 13% 28
Tensione, acidità e precisione.
Un bianco elegante per palati più attenti.

Vintage Tunina – Jermann – 13,5% 85
Un grande vino iconico.
Complesso, nobile e memorabile.

Rossi

Carta dei vini

Nero D'Avola – Colosi – 13,5% <i>Caldo, morbido e mediterraneo. Rosso immediato e piacevole.</i>	22
Refosco – Forchir – 13% <i>Più deciso e strutturato, con carattere autentico e persistente.</i>	22
Shiraz – Casale del Giglio – 14% <i>Speziato e avvolgente. Perfetto con carni e sapori intensi.</i>	24
Shiraz 0,375 – Casale del Giglio – 14% <i>Versione compatta ma intensa. Morbido, speziato e ben equilibrato.</i>	14
Cannonau – Saraja – 14,5% <i>Corpo pieno e anima sarda. Un rosso importante e sincero.</i>	26
Tempranijo – Casale del Giglio – 13,5% <i>Fruttato, elegante e moderno. Dal sorso morbido e internazionale.</i>	28
Rosso di Montalcino – Banfi – 14% <i>Eleganza toscana e grande bevibilità. Raffinato ma accessibile.</i>	28
Montepulciano – Litterae – 13,5% <i>Rotondo, intenso e quotidiano. Il classico rosso italiano che mette tutti d'accordo.</i>	24
Montepulciano Riserva – Litterae – 14% <i>Più evoluto e persistente. Note mature e finale avvolgente.</i>	28
Amarone – Sartori – 15,5% <i>Potente, ricco e persistente. Un vino che si sceglie quando si vuole lasciare il segno.</i>	45
Mater Matuta – Casale del Giglio – 14,5% <i>Profondo, strutturato e autorevole. Un rosso di grande presenza.</i>	45
Mille e Una Notte – Donnafugata – 14,5% <i>Iconico, vellutato e complesso. Lusso siciliano in bottiglia.</i>	85
Gattinara – Travaglini – 13,5% <i>Fine, minerale ed elegante. Un Nebbiolo dal carattere raffinato.</i>	45

Rossi

Carta dei vini

Brunello – Banfi – 14,5% <i>Prestigio e tradizione. Un classico che non ha bisogno di presentazioni.</i>	45
Tignanello – Antinori – 14% <i>Una delle etichette più desiderate d'Italia. Potenza, storia e prestigio.</i>	250
Bolgheri – Ornellaia – 14,5% <i>Un vino da collezione. Profondità assoluta e riconoscibilità mondiale.</i>	350
Bolgheri Sassicaia – 14% <i>Il mito. Non si ordina solo un vino: si sceglie un'esperienza.</i>	400
Masi Costasera – 15% <i>Amarone iconico e intenso. Struttura importante e finale lunghissimo.</i>	60
Ripasso – Bertani – 13,5% <i>Morbido, speziato e armonico. Perfetto per chi cerca equilibrio e carattere.</i>	28
Valpolicella – Bertani – 12,5% <i>Fresco, scorrevole e autentico. Un rosso versatile dal gusto pulito.</i>	26
Vini Dolci	
Brachetto D'Acqui – Bersano – 6,5% <i>Dolce, aromatico e leggermente frizzante. Perfetto per chiudere con leggerezza.</i>	20
Passito di Sicilia – Colosi – 14% <i>Intenso e vellutato. Profumi mediterranei e dolcezza elegante.</i>	30
Passito di Sicilia (calice) – Colosi – 14% <i>Un sorso morbido e avvolgente. Ideale con dessert e fine pasto.</i>	8
Aphrodisium – Casale del Giglio – 13,5% <i>Dolce raffinato e seducente. Ricco di profumi e grande persistenza.</i>	48
Aphrodisium (calice) – Casale del Giglio – 13,5% <i>Elegante e aromatico. Piccolo formato, grande personalità.</i>	10

Lazio

Satrico – Casale del Giglio – 13% 20
*Bianco fresco e minerale.
Equilibrato, scorrevole e molto versatile.*

Satrico 0,375 – Casale del Giglio – 13% 12
*Versione compatta del classico Satrico.
Fresco e piacevole fino all'ultimo sorso.*

Chardonnay – Casale del Giglio – 13,5% 22
*Morbido, elegante e internazionale.
Dal gusto rotondo e raffinato.*

Sauvignon – Casale del Giglio – 13% 24
*Aromatico e vivace.
Profumi intensi e finale fresco.*

Bellone – Casale del Giglio – 13,5% 26
*Vitigno laziale autentico e identitario.
Sapido, fresco e mediterraneo.*

Antinoo – Casale del Giglio – 14% 32
*Bianco strutturato e importante.
Eleganza e profondità in ogni calice.*

Campania

Falanghina – Feudi di San Gregorio – 13% 22
*Fresca, floreale e immediata.
Perfetta per aperitivi e piatti di mare.*

Falanghina 0,375 – Feudi di San Gregorio – 13% 14
*Leggera, profumata e scorrevole.
Ideale per un calice fresco e conviviale.*

Greco di Tufo – Feudi di San Gregorio – 13,5% 24
*Minerale, intenso e persistente.
Grande personalità e ottima struttura.*

Greco di Tufo 0,375 – Feudi di San Gregorio – 13,5% 15
*Compatto ma ricco di carattere.
Fresco e ben equilibrato.*

Fiano – Feudi di San Gregorio – 13% 24
*Elegante e aromatico.
Un bianco raffinato dal finale morbido.*

Isole

Grillo – Colosi – 13% 22
*Siciliano, fresco e solare.
Profumi agrumati e grande bevibilità.*

Vermentino – Piero Mancini – 13% 24
*Sapido e mediterraneo.
Perfetto con pesce e crudi di mare.*

Salina Bianco – Colosi – 13,5% 26
*Minerale, elegante e vulcanico.
L'essenza delle isole Eolie nel bicchiere.*

Rosati

Albiola (Lazio) – Casale del Giglio – 13% 24
*Rosato delicato e moderno.
Fresco, fruttato e molto piacevole.*

Salina Rosato (Sicilia) – Colosi – 13% 26
*Profumi mediterranei e anima estiva.
Fresco e aromatico con ottima persistenza.*

RISTORANTE PIZZERIA LA RUOTA

Info da sapere

*Il prodotto può essere congelato o fresco di stagione
(chiedere al personale per info su prezzi e allergie).*

I prodotti congelati sono contrassegnati da un asterisco (*).

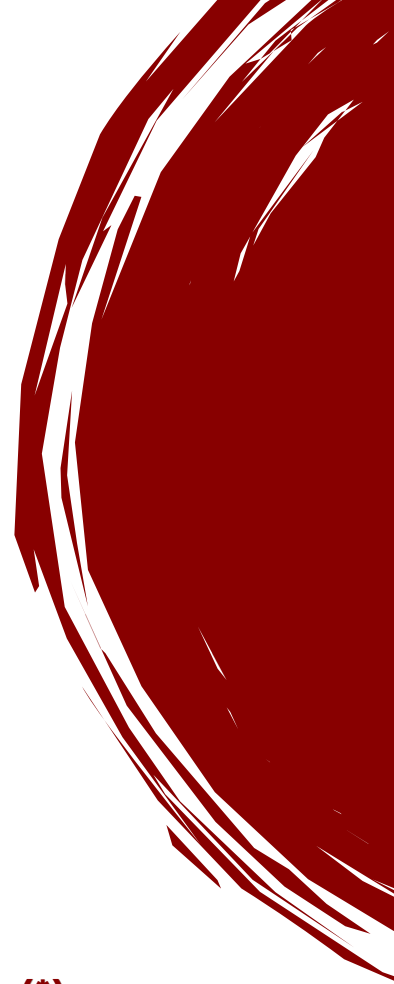
Pane al cestino – €3,00

Focaccia (l'una) – €4,00

Servizio – €1,50 a persona

In questo locale, al fine di tutelare il cliente da possibili contaminazioni da microrganismi quali anisakis, tutto il pesce servito crudo è sottoposto a procedura di abbattimento della temperatura.

Le mezze porzioni vengono calcolate come intere.





RISTORANTE PIZZERIA
LA RUOTA

I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993

ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011

Per garantire trasparenza e sicurezza,
ogni piatto del nostro menù riporta il numero degli allergeni presenti.

1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut) e derivati

8



FRUTTA A GUSCIO
(mandorle, nocciole, noci,
anacardi, pecan, Brasile,
pistacchi, macadamia)
e derivati

2



CROSTACEI e derivati

9



SEDANO e derivati

3



UOVA e derivati

10



SENAPE e derivati

4



PESCE e derivati
(esclusa gelatina/colla di pesce
usata come chiarificante)

11



SEMI DI SESAMO e derivati

5



ARACHIDI e derivati

12



**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI**
(in concentrazione >10 mg/kg
o 10 mg/l)

6



SOIA e derivati

13



LUPINI e derivati

7



LATTE e derivati
(incluso lattosio)

14



MOLLUSCHI e derivati

INFORMAZIONI IMPORTANTI



Gli allergeni sono indicati accanto a ogni piatto nel menù



Le nostre preparazioni sono **ARTIGIANALI**



Non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni



Per qualsiasi esigenza alimentare,
rivolgeti al **personale di sala**



I SAPORI DI UNA VOLTA DAL 1993