

Main Courses

- WOK ORIENTAL STYLE** €12,00
Wok di verdure, gamberi* e sesamo servito con riso profumato alla citronella e latte di cocco
Vegetables, prawns and sesame with fragrant rice with lemongrass and coconut milk*
- FISH & CHIPS** - Served with tartare sauce €8,50
Bocconcini di pesce panato e fritto, patatine. Servito con salsa tartara
- TRINITY TENNESSEE BBQ RIBS** €12,00
Tenere costole di maiale marinate con salsa BBQ e birra senza glutine con patatine*
*Marinated ribs with BBQ sauce and Gluten Free beer served with french fries**
- COTOLETTA TRINITY- CHICKEN SCHNITZEL** €10,00
Cotolette di pollo panate con aggiunta semi di sesamo, girasole e curcuma
Breaded chicken cutlets with sesame and sunflower seeds and turmeric
- ENTRECOTE 250gr** €16,00
Costata di manzo senza osso alla piastra servito con patate novelle o con patate fritte*
*Entrecote beef served with roasted potatoes or french fries**
- FRENCH OMELETTE - OMELETTE ALLA FRANCESE** €8,00
Soffice omelette alla francese con ripieno di formaggio camembert e funghi
French omelette with camembert cheese and mushroom filling

Salads

- SALMON POKE** €11,00
Riso giapponese, salmone marinato alla soya e sesamo, avocado, cetriolo, carote e ananas.
Japanese rice, soy and sesame marinated salmon, avocado, cucumber, carrots and pineapple
- CAESAR SALAD** €12,00
Spinacino, scaglie di Parmigiano, pollo grigliato, uovo sodo, crostini, salsa Caesar.
Spinach leaves, shaved Parmesan cheese, grilled chicken, boiled egg, croutons, Caesar dressing.
- GARDEN SALAD** €8,00
Spinacino, insalata iceberg, pomodori, cetrioli, carote, funghi, olive.
Baby spinach, iceberg salad, tomatoes, cucumber, carrots, mushrooms, olives

AGGIUNGI INGREDIENTI ALLA TUA INSALATA €1,00 / €2,00

Dessert

Homemade cakes - Dolci fatti in casa

- PARFAIT ALLA VANIGLIA** 4,0
Servito con cioccolato fondente e granella di nocciole
Served with dark chocolate and chopped hazelnuts
- CHEESE CAKE** 6,0
Miele e noci - Honey and walnuts
- TIRAMISU'** 5,0
Biscotto senza glutine e mascarpone leggero al pistacchio
Gluten-free biscuit and light pistachio mascarpone cheese

A	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati		
C	Uova e prodotti a base di uova		
D	Pesce e prodotti a base di pesce		
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi		
F	Soya e prodotti a base di soia		
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		
H	Frutta a guscio		
I	Sedano e prodotti a base di sedano		
L	Senape e prodotti a base di senape.		
M	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
N	Anidride solforosa e solfiti		
O	Lupini e prodotti a base di lupini		
P	Molluschi e prodotti a base di molluschi		

(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 29, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)



*Il nostro nuovo menù è per tutti.
I nostri piatti, tutti senza glutine, sono gustosi,
leggeri e adatti a chiunque.*

*Una cucina dotata di tutte le attrezzature necessarie
per finger food, hamburger gourmet
secondi piatti gustosi e dolci 'Gluten Free'.*

*Nel nostro Pub Trinity College prepariamo i pasti con la
massima cura in una cucina per solo cibi privi di glutine.
Scegliamo con cura le materie prime idonee al consumo e
scegliamo i prodotti con l'obiettivo preciso di offrire la più
ampia varietà possibile di scelta.*

*Poniamo attenzione nella scelta di materie prime
naturalmente prive di glutine all'origine, come farine, carne,
e verdura garantendo sempre massima freschezza.*



TRINITY
COLLEGE
PUBROME

Scannerizza questo NAMED su Instagram per seguire
trinitycollegepubrome



Trinity College Pub Rome
info@trinity-rome.com
www.trinity-rome.com
Booking: +39 06 67864 72

TRINITY COLLEGE

• SINCE 1996 •
ROME

[TC]



Cocktails
Restaurant
Music

APERIO TIME -APERITIVO (dalle 18.30 alle 20.30) >>>> 10 €

- 1 cocktail a scelta + selezione di degustazioni dello chef
1 cocktail of your choice + Chef's selection of tasting

Antipasti Appetizers

- GAMBERI* CROCCANTIAL PANKO** €8,50
maionese al wasabi e sweet chili
Japanese Panko crumbled prawns with wasabi mayonnaise and sweet chili*
- NACHOS ROYAL** €7,50
Jalapeño, formaggio fuso, erba cipollina, pomodori, coriandolo, salsa guacamole*, panna acida. Richiedi allo Staff se non desideri i formaggi.
Jalapeño, cheese sauce, spring onion, tomatoes, coriander, guacamole sauce, sour cream. No cheese and sour cream at request*
- BOCCONCINI DI POLLO TERYAKI** €6,00
Chicken teriyaki Tenders
- CHICKEN FINGERS** served with wasabi mayo €8,00
Filetti di pollo croccante fritto servito con maionese al wasabi
- CHEESE TEEZER** servite con speciale Salsa Chef al Chiplote €5,00
Sfiziose mini crocchette di patata con cuore di formaggio cheddar e Jalapeños
Delicious Cheddar cheese potatoes croquettes with Jalapeños served with Chef Chiplote sauce
- TAGLIERE TRINITY** selezione di salumi & formaggi (x2) €10,00
Trinity selection of cold cuts & cheese (x2)

Burgers

GLI SPECIAL BURGER SONO SERVITI CON PATATE NOVELLE AL FORNO O FRITTE
SPECIAL BURGERS ARE SERVED WITH EARLY BAKED POTATOES OR FRIED

- CLASSIC OR CHEESEBURGER** 160gr €10,00
Carne italiana, Cheddar, insalata, pomodoro, salsa Chef piccante, pane gourmet, patatine fritte*
*Italian meat, Cheddar, salad, tomato, spicy Chef sauce, gourmet bread, french fries**
- GRAN ITALIAN GOURMET BURGER** 200gr €16,00
Scottona, pane gourmet, pomodori secchi, brie, crema funghi, mayo al tartufo, radicchio
Scottona beef, gourmet bread, dried tomatoes, brie, mushroom cream, truffled mayo, radicchio
- ASIAN CHICKEN BURGER** Pane alla curcuma - Turmeric bread €13,00
Pollo teriyaki, sesamo nero, insalata Castelfranco, salsa Nori, coriandolo e avocado
Teriyaki chicken, black sesame, Castelfranco salad, Nori sauce, coriander and avocado
- VEGAN BURGER** €12,00
Pane gourmet ai semi di zucca, burger di ceci e zucchine, pistacchi, barbabietola, rucola
Gourmet pumpkin seeds bread, chickpea and courgettes burger, pistachos, beetroot, arugula

French Fries*

(patatine fritte*)

- Piccole-Small € 3,00
Medie - Regular € 5,00
Grandi -X.large € 9,00

* prodotto surgelato - frozen food