

Menù Decore



Vogliamo che Decore diventi un punto di riferimento per la sua identità unica, la sua creatività sottile e la sua atmosfera romantica e confortevole. Puntiamo a creare una comunità di appassionati che ritrovino nella nostra cucina i sapori genuini di Roma, rinnovati da sperimentazioni discrete e rispettose della tradizione. Attraverso la dedizione per il lavoro, la continua ricerca di materie prime d'eccellenza e il desiderio di dare vita a momenti unici e un po' strani (ma sempre piacevoli).

Ci impegniamo a crescere con voi e a lasciare un segno nell'arte culinaria romana.

Tutto a modo nostro.

Tutto n'sacco romantico... mo che se magnamo?

Gastronomia

Selezione di formaggi a cura del mastro affinatore Elio Testa. 5 selezioni accompagnate da un carciofo a gambo lungo di Sezze e olive taggiasche candite liguri (x2)	21
Bufala Mozzarella di Bufala campana DOP 250 gr	8
Com'è 'sto prosciutto? Tagliere di prosciutto di Parma 30 mesi doppia corona Az. Ghirardi	14
'Npo d'Ariccìa Tagliere di porchetta Az. Del Ponte IGP	13

Antipasti

Decore

Caponatina d'Autunno	7
Melanzana, zucca mantovana, peperoni, giardiniera di sedano dello chef, capperi in fiore condito con salsa di pomodoro, basilico in agrodolce, olive taggiasche e granella di nocciole. ^{9,10,14}	
L'ovo	14
Uovo poché bio CBT, vellutata di porcini abruzzesi e tartufo. ³	
Vitello tonnato Decore	14
Magatello di vitellino CBT con salsa tonnata homemade, top di giardiniera dello chef e fondo di cottura. ^{3,4,11,14}	
 Valpolicella classica, Az. Re Pazzo, 13% Pinot grigio ramato, Az. Casali Roncali, 13%	18
Tartare di stagione	16
Battuta di scottona a punta di coltello, condimento a variare della stagionalità, chiedere allo staff di sala*	

Fritti

Supplì & Bolle	
Supplì	3,5
Riso carnaroli, pomodoro e basilico, fior di latte, Parmigiano Reggiano. ^{1,3,8°}	
Supplì all'Amatriciana	3,5
Riso Carnaroli, sugo all'amatriciana, fonduta di Pecorino romano, pepe, guanciale crispy. ^{1,8°}	
 Vermentino, Metodo charmat, Az. Contini, 12%	8
Picchiacrocc	4
Crochetta di patate mantecata con Parmigiano Reggiano, Picchiapó, fonduta di Pecorino romano e pepe nero. ^{1,3,8°}	
BaccalÁO	6
Filetto di Baccalá pastellato con crema di peperoni. ^{1,4*}	

 = Consigliato aggiunta di tartufo (+5€)

Tutti i nostri fritti sono artigianali, e vengono abbattuti e conservati per garantirne la freschezza.

Da qualche parte tocca partí...

Primi

Dalla cucina

Cannellone gratinato alla parmigiana 15

Pasta fatta in casa farcita con parmigiana di melanzane, top di coulis di datterini, salsa al basilico e fonduta di Parmigiano Reggiano. *L3,8°*

Fettuccine al ragù di cortile 16

Fettuccine fatte a mano con ragù di cortile in bianco, riduzione di Nasyr e nocciole tostate. *L3,9,14* 

 Barbera superiore, Az. Carlin de Paolo, 14,5%
Vermentino di gallura, Az. Contini, 13% 22

Bottoni de-core 17

Pasta fatta in casa al cacao farcita con coda alla vaccinara, mantecata con burro al porro e fonduta cacio e pepe. *L3,8°*

N'po de Roma 14

Amatriciana / Cacio e pepe / Gricia

Serviti con Mezze Maniche
Az. Agricola Mancini *L3,8* 

Disponibili a rotazione, chiedere disponibilità

 = Consigliato aggiunta di tartufo (+5€)

..dar primo ho capito che era Amore...

Secondi

La faraona

22

Cosciotto di faraona CBT, farcita con funghi di stagione, glasssa al barbera e mash di patate alla cacciatora. ^{3,4,8,14°} 

Guancia brasata

26

Guancia di vitello brasata al barbera, mash di cavolfiore e salsa alle nocciole. ^{8,9,14°}

Dal "We grill"

Entrecote di scottona

28

250 gr circa di manzo extra marezzato servito con crema di carote allo zenzero e verdura arrostita di stagione. ^{1,2}

33

  Merlot, Az. Casali Roncali 13,5%

Bonsai

15

Cotoletta di cavolfiore croccante servita con mix di datterini e maionese al miso. ^{1,7,3}

Contorni

'Na cicorietta

5

All'Agro oppure Aio, oio e peperoncino

Du puntarelle

8

Vinagrette alla romana e alici di cetara. ⁴

'A patata é 'a patata

7

Patate novelle cotte al vapore mantecate con burro aromatizzato e fondo vegetale fatto in casa. ^{7,8} 

 = Consigliato aggiunta di tartufo (+5€)

Chef
Rey Lazo

...ma er secondo era Decore

Le Rosse

Pizza romana cotta in forno a legna, 180 gr.

Temperatura di servizio degli ingredienti:



a freddo



calda



bollente



MARGHERITA

9

Pomodoro, fior di latte, basilico. *1,8*



LA CAPRICCIOSA

18

Pomodoro, fior di latte, funghi in base alla stagionalità, carciofo di Sezze a gambo lungo, terra di taggiasche del frantoio di sant'Agata, uovo poché bio, prosciutto di Parma Ghirardi 30 mesi. *1,3,8*



PEPPERONI

13

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante Del ponte. *1,8*



BUFALA

14

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo Itrano bio az. agricola i Lóri. *1,8*



NAPOLETANA

12

Pomodoro, fior di latte e alici di Cetara. *1,4,8*



CAPONATA

14

Vellutata di caponata fatta in casa, olive taggiasche del frantoio di Sant'Agata, cipolla di Tropea in carpione, filetti di melanzane alla scapece homemade, datterini gialli e rossi, coulis di basilico. *Vegan 1*



ER CIVICO - 326

15

Pomodoro, alici di Cetara, stracciatella di bufala, terra d'olive taggiasche del Frantoio di Sant'Agata, cipolla rossa di tropea, coulis di basilico. *1,4,8*



DAJE DE TACCO DAJE DE PUNTA...

14

Pomodoro, Puntarelle dell'orto condite alla romana e Mayo alle alici di Cetara homemade. *1,4*

Ogni pizza è studiata per essere equilibrata, non sono personalizzabili.

...Nicolí ce pensi tu? Basta che sia rossa...

Le

Bianche

Pizza romana cotta in forno a legna, 180 gr.

-  **FIORI E ALICI** **14**
Fior di latte, fiore di zucca, alici di Cetara, stracciata di bufala. *1,4,8*
-  **FORCIIIIS** **13**
Fior di latte, mix di quattro formaggi del mastro selezionatore Elio Testa, olive taggiasche candite del frantoio di Sant'Agata. *1,8*
-  **BOSCAIOLA** **12**
Fior di latte, champignon e salsiccia Del Ponte a punta di coltello cotta alla brace. *1,8*
-  **TUBER** **18**
Fior di latte, funghi spadellati in base alla stagionalità, tarufo uncinato fresco lamellato. *1,8*
-  **MICA PIZZA E FICHI** **18**
Fior di latte, Littoria 32 erborinato vaccino al raboso ricoperto di mirtilli rossi, prosciutto di Parma Ghirardi 30 mesi e fichi settembrini. *1,8*
-  **BUFALA E DATTERINO** **13**
Fior di latte, mozzarella di bufala, datterini gialli e rossi e coulis di basilico. *1,8*
-  **PIZZA E MORTAZZA DA FAVOLA** **15**
Fior di latte, mortadella Favola "Palmieri", peperoni arrosto caramellati e crema di formaggio a ciuffi. *1,8*
-  **OTTOBRATA ROMANA** **14**
Crema di zucca, fior di latte, guanciale crispy e formaggio caprino affinato nella salvia del mastro selezionatore Elio Testa. *1,8*
-  **FOCACCINA DAL FORNO** **5**
Olio evo del frantoio di Sant'Agata e rosmarino.

Servizio 2,5
Pane 2 ¹

Pizza Chef
Nicolino Jatarso

Avviso Allergeni (Reg.1169/11) Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere come costituenti alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Rivolgendosi al personale in servizio è possibile consultare l'apposita documentazione nella quale sono stati riportati gli allergeni contenuti come materie prime in ciascuna pietanza. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure(*)se sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva conforme alle disposizioni del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, sezione VII, capitolo 3, punto 0, punto 3. Data la varietà di lavorazioni effettuate nello stesso ambiente non si garantisce la completa assenza di tracce di allergeni. Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11. I numeri si riferiscono agli ingredienti per allergici e/o intolleranti: 397544704 /

1.Cereali contenenti glutine 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4. Pesce e prodotti derivati 5. Molluschi e prodotti a base di mollusco 6. Arachidi e prodotti derivati 7. Soia e prodotti derivati 8. Latte e prodotti derivati 9. Frutta a guscio 10. Sedano e prodotti derivati 11. Senape e prodotti derivati 12. Sesamo e prodotti derivati 13. Lupino e prodotti a base di lupino 14. Anidride solforosa e solfiti. Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

...sennò famo bianca...