

EVO HOSTERIA

ANTIPASTI STARTERS

| | |
|--|----|
| <i>Polpette di bollito*, crema cacio e pepe e salsa verde</i> <i>Boiled meatballs, cream of cheese and pepper and green sauce</i> | 10 |
| <i>Parmigiana di melanzane</i> <i>Eggplant parmigiana</i> | 10 |
| <i>Fiori di zucca gratinati, cacio, pepe e noci</i> <i>Zucchini flowers au gratin with pecorino cheese, pepper and nuts</i> | 9 |
| <i>Uovo croccante, fonduta di Parmigiano e carciofi</i> <i>Crispy egg, parmesan fondue and artichokes</i> | 10 |
| <i>Carpaccio di Fassona marinato, zabaione salato e pere</i> <i>Marinated Fassona carpaccio, salted zabaglione and pears</i> | 13 |
| <i>Culatello di Zibello e burrata</i> <i>Culatello ham from Zibello and burrata</i> | 14 |
| <i>Burrata di Andria con panzanella romana</i> <i>Burrata from Andria with Roman panzanella</i> | 9 |
| <i>Carpaccio di Polpo* alla Catalana</i> <i>Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes, red onion and celery</i> | 11 |
| <i>Cannolo* di baccala mantecato, hummus di ceci e aioli</i> <i>Creamed cod cannolo, chickpea hummus and aioli</i> | 13 |

TRADIZIONE ROMANA ROMAN TRADITION

| | |
|--|----|
| <i>Spaghettoni alla carbonara con guanciale croccante</i> <i>Spaghetti with egg, pecorino cheese, pepper and pork cheeks</i> | 10 |
| <i>Pici alla amatriciana con guanciale croccante</i> <i>Homemade pasta with pork cheeks, tomato sauce and pecorino cheese</i> | 10 |
| <i>Pici cacio e pepe</i> <i>Homemade pasta with pecorino cheese and black pepper</i> | 10 |

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Pappardella ripiena di stracotto di manzo, burro, pioppini, salsa di grana e riduzione di primitivo* 14
Homemade pasta stuffed with beef, mushrooms and primitivo wine
- Fettuccine ragù bianco di faraona, cicorietta e ricotta salata* 13
Fettuccine with guinea fowl ragù, chicory and salted ricotta*
- Risotto "Carnaroli", San Marzano, stracciatella e basilico* 11
"Carnaroli" risotto, San Marzano tomatoes, stracciatella and basil
- Spaghettoni Mancini ajo, ojo, calamari e quinoa croccante* 15
Spaghetti, calamari and crunchy quinoa
- Fettuccine caserecce gallinella e datterino arrosto* 14
Fettuccina, fish and cherry tomatoes
- Gnocchetti di patate, baccalà e carciofi* 14
Potato gnocchi, codfish and artichokes

SECONDI PIATTI

- Petto d'anatra, ciliegie e pere* 20
Duck breast, cherries and pears*
- Carrè di agnello in panura, carciofi e terrina di patate* 20
Lamb, artichokes and potato terrine*
- Polpo rosticcato, fave e cicoria* 20
Roasted octopus, broad beans and chicory*
- Salmone al sesamo nero, asparagi e arancia* 18
Salmon with black sesame, asparagus and orange*

Dolci *DESSERT*

| | |
|---|----------|
| <i>Tiramisù</i> | <i>6</i> |
| <i>Cheesecake ai frutti di bosco /cremoso al pistacchio</i> <i>Berry cheesecake / pistachio cream</i> | <i>6</i> |
| <i>Parfait al cioccolato fondente, mou al caramello e frutti rossi</i> <i>(Dark chocolate parfait, caramel mou and red fruits)</i> | <i>6</i> |
| <i>Crème brûlée alla vaniglia</i> <i>Vanilla crème brûlée</i> | <i>6</i> |
| <i>Zabaione al marsala con crumble al cioccolato</i> <i>Marsala zabaglione with chocolate crumble</i> | <i>6</i> |

**I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18° C da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure di autocontrollo*

**In assenza di prodotti freschi i piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine*

**Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale di sala*

Il nostro ristorante

Evo Hosteria nasce nel 2019 dalla passione per la ristorazione e dal desiderio di offrire, nel cuore di Trastevere, una cucina genuina e raffinata in un'atmosfera calda e accogliente.

Proponiamo il meglio della cucina romana e mediterranea, piatti di carne, di pesce e vegetariani per soddisfare ogni tipo di palato. La ricerca sulle materie prime, la cura per i dettagli e l'attenzione alla stagionalità sono la nostra cifra stilistica, frutto di studio e costante aggiornamento, con uno sguardo sempre attento alla tradizione.