ITALIANO

A Cena: Un'offerta ancora più ricca! Alcuni piatti esclusivi vi aspettano per rendere la vostra serata speciale.

ANTIPASTI E FRITTI

UOVA IN PURGATORIO **12,00 €**
con crostone e caciocavallo al Josper

CARCIOFO ALLA ROMANA **7,00 €**

TEGAME DI VERDURE AL JOSPER **12,00 €**
con stracciatella di burrata e olio al basilico

CAPONATINA ALLA SICILIANA **8,00 €**
in agrodolce

CACIUCCO AI TRE POMODORI **16,00 €**
salsa ai tre pomodori, pesci azzurri, *molluschi e *crostacei del mediterraneo, crostini di pane e peperoncino

TARTARE DI MANZO **14,00 €**
con Blu di capra, crema di zucca e polvere di funghi

CARCIOFO ALLA GIUDIA **8,50 €**

FALAFEL **7,00 €**
con hummus di legumi e verdure

BOMBETTE AL FORMAGGIO **10,00 €**
e jalapenos servite con mayo all'erba cipollina, zenzero e menta

PEPITE DI POLLO AL PANKO **8,00 €**
con salsa mayo&yogurt e senape in grani

TAGLIERI

SELEZIONE DI SALUMI DOL **16,00 €**
e giardiniera fatta in casa

SELEZIONE DI FORMAGGI LAZIALI **18,00 €**
con composta di frutta e miele

BURGER ALLA BRACE

PASSPARTOUT BURGER **14,00 €**
Manzo, cicoria, pancetta croccante, caciocavallo, mayo all'erba cipollina e zenzero

BACON CHEESE BURGER **16,00 €**
Manzo, bacon, cheddar, insalatina e pomodoro

BURGER VEGGY **14,00 €**
Burger vegetariano con cuore filante al formaggio, verdure alla brace e saltate in padella, misticanza e salsa yogurt con senape in grani

PINSA ALLA BRACE

REGINA MARGHERITA **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, burrata e basilico

VERDURE AL JOSPER E SCAMORZA **12,00 €**
verdure di stagione al josper e provola affumicata

CRUDO DI BASSIANO E OLIVE **14,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche

INSALATE

RICOTTINA DI BUFALA E ZUCCA **14,00 €**
ricottina alle erbe infornata al Josper, zucca grigliata, noci e spinacino

BRESAOLA, FINOCCHI E ARANCE **16,00 €**
bresaola, finocchi, arance rosse e olive taggiasche

CAESAR SALAD **14,00 €**
con lattuga, pollo alla brace, pancetta croccante, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar

PRIMI PIATTI *Paste Fresche Preparate Quotidianamente*

AMATRICIANA, CACIO E PEPE, CARBONARA, GRICIA **13,00 €**

TAGLIATELLA AI TRE CARCIOFI **16,00 €**
pesto di *carciofo , dadolata di carciofo alla romana, chips di carciofi alla giudia e mentuccia

FETTUCINE "ALFREDO" **14,00 €**
con burro piemontese di malga e parmigiano reggiano stagionato 48 mesi

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE NON TRATTATO **14,00 €**
con pomodorini al Josper e timo

SPAGHETTONE ALLA MEDITERRANEA **15,00 €**
pomodorini al Josper, pinoli tostati, acciughe, olive taggiasche, basilico, aglio e stracciatella di burrata al profumo di limone

GNOCCHETTI CON *PORCINI ALLA BRACE E CREMA DI FUNGHI **20,00 €**
e salsa Brie (porcini soggetti a disponibilità di approviggionamento)

VELLUTATA DI ZUCCA, SEMI TOSTATI E CRÈME FRAÎCHE **10,00 €**

QUASI UNA PAELLA **16,00 €**
riso allo zafferano gratinato al Josper con pollo, manzo di Fassona, *crostacei e *molluschi

LASAGNETTA AL TEGAME CON RAGÙ DI FASSONA **15,00 €**
dal forno alla brace

SECONDI DAL JOSPER

Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caretteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati

Carne

SUPREMA DI POLLO **14,00 €**
con crema di peperoni e patate con salsa alioli

FILETTO DI MANZO 200 GR **22,00 €**
con fondo bruno, chutney e patate

TOMAHAWK l'etto **7,00 €**
con patate, verdure e salse

POLPETTE DI CARNE **16,00 €**
al sugo di pomodoro a cottura lenta e parmigiano

RIBS DI MAIALE CON BBQ **14,00 €**
con patatine alla paprika e lime

FILETTO MAIALINO BARDATO **18,00 €**
con Guanciale Dol (di Origine Laziale), salsa di frutta e patate rosticciate

Pesce

SALMONE ALLA BRACE **18,00 €**
con olio al prezzemolo, insalatina e patate

*TONNO SCOTTATO **20,00 €**
con cipolle in agrodolce, menta e insalatina

*POLPO ALLA BRACE **22,00 €**
in vinagrette, quenelle di patate e salsa al chorizo Iberico

PESCATO ALLA BRACE DEL GIORNO AL JOSPER l'etto **9,00 €**
con contorno
(piatto soggetto a disponibilità di approviggionamento)

PASSPARTOUT

Hai un evento speciale da organizzare?
Scrivici o contattaci per maggiori informazioni!

Passpartout è il luogo perfetto per rendere ogni occasione unica.

Telefono: +39 06 40412368
Email: eventi@passpartoutroma.it
WhatsApp: +39 06 40412368 (registrando con il +39)

ENGLISH

Dinner: An even richer offer! Some exclusive dishes are waiting to make your evening special.

APPETIZERS AND FRIED

PURGATORY EGGS **12,00 €**
with bruschetta bread and josper caciocavallo cheese

ROMAN-STYLE ARTICHOKE **7,00 €**

GRILLED SEASONAL VEGETABLES IN A PAN **12,00 €**
with burrata cheese and Basil oil

VEGETABLES IN SWEET AND SOUR **8,00 €**
caponata Sicilian style

'CACIUCCO' SOUP WITH 3 TOMATOES **16,00 €**
three tomato sauce, *shellfish, chilli and bread croutons

BEEF TARTARE **14,00 €**
with Blue goat cheese, pumpkin cream and mushroom powder

GIUDIA STYLE ARTICHOKE **8,50 €**

FALAFEL **7,00 €**
with vegetable and legume hummus

CHEESEBALLS **10,00 €**
and jalapenos served with chive, ginger and mint mayo

PANKO CHICKEN BITES **8,00 €**
with yogurt and mayo sauce whit mustard seeds

LOCAL COLD CUTS & CHEESE

COLD CUTS PLATTER **16,00 €**
with pickles home made

CHEESE PLATTER **18,00 €**
with artisanal jam and honey

GRILLED BURGER

PASSPARTOUT BURGER **14,00 €**
Beef, chicory, crispy bacon, caciocavallo cheese, chive, ginger and mint mayo

BACON CHEESE BURGER **16,00 €**
Beef, bacon, cheddar, green salad and tomato

BURGER VEGGY **14,00 €**
Vegetarian burger with grilled and sautéed vegetables, cheese, green salad, yogurt and mayo sauce whit mustard seeds

PIZZA

REGINA MARGHERITA **10,00 €**
tomatoes, mozzarella cheese,burrata and basil oil

GRILL VEGETABLE AND SMOKE CHEESE **12,00 €**

FROM BASSIANO AND OLIVES **14,00 €**
tomatoes, local ham, buffalo mozzarella and tagiasca olives

SALAD

BUFFALO RICOTTA CHEESE AND GRILL PUMPKIN **14,00 €**
josper baked herb ricotta, grilled pumpkin, walnuts and spinach

BRESAOLA, FENNEL AND ORANGES **16,00 €**
bresaola, fennel, blood oranges and taggiasche olives

CAESAR SALAD **14,00 €**
with lettuce, grilled chicken, crispy bacon, croutons, parmesan flakes and caesar sauce

MAIN COURSE *Daily Prepared Pasta*

AMATRICIANA, CACIO E PEPE, CARBONARA, GRICIA **13,00 €**
All traditional Roman dishes are made with daily prepared pasta and with selected local products

TAGLIATELLA WITH ARTICHOKES **16,00 €**
*artichoke pesto, Roman style artichoke dice, giudia style artichoke and wild mint

FETTUCINE "ALFREDO" **14,00 €**
with Piedmontese mountain butter and 48 months aged Parmigiano Reggiano

RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE AND LEMON **14,00 €**
with Josper roasted cherry tomatoes and thyme

MEDITERRANEAN HOMEMADE SPAGHETTI **15,00 €**
with anchovies, olives, cherry tomatoes, toasted pine nuts, burrata cheese and lemon zest

GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS **20,00 €**
Grilled and creamed *porcini mushrooms with brie sauce (dish subject to availability)

PUMPKIN SOUP, ROASTED SEEDS AND CRÈME FRAÎCHE **10,00 €**

"ALMOST A PAELLA" **16,00 €**
saffron rice gratinated in the Josper with chicken, Fassona beef and *shellfish

LASAGNA FROM THE JOSPER OVEN WITH MEAT SAUCE RAGÙ **15,00 €**

FROM JOSPER

The Josper is a tool of Spanish origin that combines the characteristics of the oven with those of the grill, giving a strong taste with smoky scents

Meat

CHICKEN SUPREME **14,00 €**
with creamed peppers and potatoes with alioli sauce

BEEF FILLET 200 GR **22,00 €**
with brown sauce, chutney and potatoes

TOMAHAWK (for hectogram) **7,00 €**
with potatoes, vegetables and sauces

MEATBALLS **16,00 €**
with slow-cooked tomato sauce and parmesan cheese

PORK RIBS WITH BBQ **14,00 €**
with paprika and lime fries

BACON-WRAPPED PORK TENDERLOIN **18,00 €**
with Local Bacon (Guanciale), fruit sauce and potatoes

Fish

GRILLED SALMON **18,00 €**
with parsley oil, salad and potatoes

SEARED *TUNA **20,00 €**
with sweet and sour onions, mint and salad

GRILLED *OCTOPUS **22,00 €**
in vinagrette, quenelles of potatoes and chorizo Iberico sauce

GRILLED FISH OF THE DAY **9,00 €**(for hectogram)
with side dish (dish subject to availability)