



GOURMOSO

CAFFÈ BISTROT RISTORANTE

MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE AL BUIO CON SELEZIONE DI VINI ABBINATI	60,00
3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTA DI 1 ANTIPASTO, 1 PRIMO, 1 SECONDO	
1 VINO N.S DOC	50,00

PER INIZIARE

SELEZIONE DI CRUDI CON AFFETTATI DI PESCE HOMEMADE E PAN BRIOCHE ALLA CURCUMA	25,00
TARTARE DI SALMONE MARINATO, MAIONESE ALLA SENAPE, SPIRULINA E SESAMO	15,00
TARTARE DI TONNO ROSSO MAIONESE MEDITERRANEA CON ORIGANO, ALICI E OLIVE CON POMODORI CONFIT	15,00
CARPACCIO DI SPIGOLA, CETRIOLO PIKLE, SALSA AGLI AGRUMI E CIPOLLA IN CARPIONE	18,00
BACCALA IN TEMPURA VERDE DI SPINACIO E MISTICANZA REGINA	14,00
SOUTE DI COZZE	12,00
INSALATA DI MARE	14,00

I NOSTRI FRITTI

CROCCHETTA DI BACCALA'	7,00
POLPETTE VEGETARIANE DI MELANZANE	6,00
SUPPLI AL POMODORO	3,00
CROCCHETTA DI CODA ALLA VACCINARA	6,00
PATATE FRITTE IN SFOGLIA	6,00

LA NOSTRA INSALATA MARIA REGINA

MISTICANZA , RUCOLA ,LATTUGA ROMANA ,POMODORO PACHINO E CAROTA IN CARPIONE	8,00
PERSONALIZZA LA TUA INSALATA CON:	
TAGLIATA DI POLLO O SALMONE O VERDURA GRIGLIATA O TONNO	12,00

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA	8,00
BUFALINA	10,00
SICILIANA : TONNO, CIPOLLA DI TROPEA, PACHINO ORIGANO	9,00
ORTOLANA : MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI GRIGLIATI, PACHINO, RADICCHIO, ORIGANO	9,00
DIAVOLA : POMODORO, VENTRICINA, NDUJA, MOZZARELLA	9,00
LA GOURMOSO : PATATE, SALSICCIA, MOZZARELLA, CICORIA, ROSMARINO	10,00

Il mare sulla pizza

NORVEGESE : SALMONE MARINATO, MOZZARELLA , RUCOLA E PACHINO	13,00
PINNA GIALLA : TONNO, CREMA DI PATATE ALO ZAFFERANO, PISELLI	16,00
MEDITERRANEA: SPIGOLA IN ROSSO MARE, OLIVE, ORIGANO E POMODORO CONFIT	16,00

I PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16,00
RAVIOLO DI CAPESENTA , CORALLO E SPUGNA AL BASILICO	15,00
RISOTTO BISQUE DI GAMBERO , LIMONE E BATTUTTO DI GAMBERO CRUDO	18,00
SPAGHETTONE ALLA PESCATORA	18,00
GNOCCHI CON SCAMPI E POMODORI CONFIT	19,00

I SECONDI

SEPPIA, PISELLI E GAZPACHO DI PEPERONI	18,00
SPIGOLA CON LENTICCHIA IN DOPPIA CONSISTENZA E CICORIA RIPASSATA	19,00
TATAKI DI TONNO CON INSALATA LIQUIDA E SCAROLA RIPASSATA	22,00
TRANCIO DI SALMONE , YOGURT E SPINACIO ALL'AGRO	18,00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	16,00
POLPO E PATATE	18,00

I GRANDI CLASSICI

CACIO E PEPE	12,00
AMATRICIANA	12,00
CARBONARA	12,00
GRICIA	12,00
RAVIOLO DI PULLED PORK E VENTRICINA PICCANTE,	
FONDO BRUNO E OLIO ALLE ERBE	16,00
LASAGNA ALLA ROMANA	14,00

SALTO IN BOCCA 2.0 FILETTO DI VITELLO BARDATO CON PROSCIUTTO CRUDO ,	
TERRINA DI PATATE BICOLORE E VINO BIANCO	16,00
COTOLETTA PANATA DI VITELLA CON PATATE FRITTE IN SFOGLIA	16,00
HAMBURGER CLASSICO O CHEESE, GR 150, CON PATATE IN SFOGLIA	13,00
VEGGY BURGER CON PATATE FRITTE IN SFOGLIA	12,00

DESSERT

TIRAMISU	7,00
CREME BRULE AL CARDAMOMO, CAMELLO SALATO AL BOURBON E AGRUMI CANDITI HOMEMADE	7,00
SORBETTO AL LIMONE 2.0	7,00
CROSTATA HOMEMADE ARANCIA, CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA	7,00
TRIONFO DI DOLCI MISTI CON VINO LIQUOROSO	10,00

ALLERGENI



G

GOURMOSO

CAFFÈ BISTROT RISTORANTE

ENGLISH MENU

TASTING MENU

BLIND TASTING MENU WITH WINE PAIRING	60,00
3 COURSES OF YOUR CHOICE FROM THE MENU: 1 STARTER, 1 FIRST COURSE, 1 MAIN COURSE AND 1 WINE OF OUR SELECTION	50,00

STARTERS



SELECTION OF HOMEMADE COLD CUTS OF FISH AND TURMERIC BRIOCHE	25,00
MARINATED SALMON TARTARE, MUSTARD MAYONNAISE, SPIRULINA AND SESAME	15,00
BLUEFIN TUNA TARTARE, MEDITERRANEAN MAYONNAISE WITH OREGANO, ANCHOVIES AND OLIVES, WITH CONFIT TOMATOES	15,00
SEA BASS CARPACCIO, PICKLED CUCUMBER, CITRUS SAUCE AND MARINATED ONIONS IN CARPIONE	18,00
SALT COD IN GREEN SPINACH TEMPURA AND REGINA'S "MISTICANZA" WILD GREENS MIX	14,00
SAUTÉ OF MUSSELS	12,00
SEAFOOD SALAD	14,00

OUR FRIED SPECIALTIES



SALT COD CROQUETTE	7,00
VEGETARIAN EGGPLANT BALLS	6,00
TOMATO SUPPLÌ	3,00
OXTAIL CROQUETTE "ALLA VACCINARA"	6,00
CRISPY THIN-SLICED POTATOES	6,00

OUR MARIA REGINA SALAD

REGINA'S "MISTICANZA" WILD GREENS MIX, ARUGULA, ROMAINE LETTUCE, PACHINO TOMATOES AND MARINATED CARROT IN CARPIONE	8,00
CUSTOMIZE YOUR SALAD WITH: SLICED CHICKEN BREAST, GRILLED VEGETABLES, OR TUNA	12,00

FIRST COURSE



SPAGHETTI WITH CLAMS	16,00
RAVIOLO WITH SCALLOP, CORAL AND BASIL SPONGE	15,00
RISOTTO WITH PRAWN BISQUE, LEMON AND CHOPPED RAW PRAWN	18,00
SEAFOOD SPAGHETTONE "ALLA PESCATORA"	18,00
GNOCCHI WITH SCAMPI AND CONFIT TOMATOES	19,00

MAIN COURSE



CUTTLEFISH, PEAS AND BELL PEPPER GAZPACHO	18,00
SEA BASS WITH LENTILS TWO WAYS AND SAUTÉED CHICORY	19,00
TUNA TATAKI WITH LIQUID SALAD AND SAUTÉED ESCAROLE	22,00
SALMON SLICE, YOGURT AND TANGY SPINACH	18,00
FRIED CALAMARI AND PRAWNS	16,00
OCTOPUS AND POTATOES	18,00

THE CLASSICS



CACIO E PEPE	12,00
AMATRICIANA	12,00
CARBONARA	12,00
GRICIA	12,00
PULLED PORK AND SPICY VENTRICINA RAVIOLO, BROWN STOCK AND HERB OIL	16,00
LASAGNA ALLA ROMANA	14,00

SALTO IN BOCCA 2.0 VEAL FILET WRAPPED IN PROSCIUTTO CRUDO, TWO-TONE POTATO TERRINE AND WHITE WINE	16,00
BREADED VEAL CUTLET WITH CRISPY THIN-SLICED POTATOES	16,00
CLASSIC BURGER OR CHEESEBURGER, GR 150, WITH CRISPY THIN-SLICED POTATOES	13,00
VEGGIE BURGER WITH CRISPY THIN-SLICED POTATOES	12,00

OUR PIZZAS



MARGHERITA	8,00
BUFALINA	10,00
SICILIANA : TUNA, TROPEA ONION, PACHINO TOMATOES, OREGANO	9,00
ORTOLANA : GRILLED EGGPLANT, ZUCCHINI, BELL PEPPERS, PACHINO TOMATOES, RADICCHIO, OREGANO	9,00
DIAVOLA : DIAVOLA : TOMATO, VENTRICINA, NDUJA, MOZZARELLA	9,00
LA GOURMOSO : POTATOES, SAUSAGE, MOZZARELLA, CHICORY, ROSEMARY	10,00

The sea on a Pizza

NORVEGESE : MARINATED SALMON, MOZZARELLA, ARUGULA AND PACHINO TOMATOES	13,00
PINNA GIALLA : TUNA, SAFFRON POTATO CREAM, PEAS	16,00
MEDITERRANEA: TOMATO ENRICHED WITH SEAFOOD FLAVORS, SEA BASS, OLIVES, OREGANO, AND CONFIT TOMATOES	16,00

DESSERT



TIRAMISU	7,00
CARDAMOM CREME BRULÉE, SALTED BOURBON CARAMEL AND HOMEMADE CANDIED CITRUS	7,00
LEMON SORBET 2.0	7,00
HOMEMADE ORANGE TART, CHOCOLATE AND DRIED FRUIT	7,00
TRIUMPH OF ASSORTED DESSERTS WITH FORTIFIED WINE	10,00

ALLERGENI



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



GOURMOSO

CAFFÈ BISTROT RISTORANTE

MENU PRANZO

PRIMO - ACQUA - CAFFÈ
10,00 EURO

SECONDO- CONTORNO
ACQUA - CAFFÈ
12,00 EURO

NUOVA GESTIONE