

Gentile Ospite,
nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,
We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. Guests are therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy produce, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish

IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

Minimalist Menu "La misura giusta non è una taglia, è un'attenzione."

Tante possono essere le ragioni per scegliere un piatto minimo: la necessità, la sensibilità, la curiosità. Qualunque sia la tua motivazione noi ci impegniamo per l'inclusione, la sostenibilità e il rispetto
Nessun giudizio: solo accoglienza e qualità
Mini, ma con gusto: Le mini porzioni sono curate esattamente come le porzioni normali
Non un compromesso, ma un'opportunità



CURIOSITA' IN CUCINA / CULINARY CURIOSITIES

L' Italia è un mosaico di tradizioni locali in cui si fondono mille colori e profumi inconfondibili, anche in cucina.
Lasciati guidare dal simbolo 🇮🇹 per scoprire i piatti della tradizione regionale locale.

Pasta all' amatriciana
In dialetto romano "matriciana" significa piatto originario della città di Amatrice in provincia di Rieti.
L' ingrediente principale è il guanciale di suino stagionato al punto giusto, almeno 75 giorni.
L' amatriciana nasce dalla ricetta della Gricia composta di solo guanciale e pecorino romano: alla fine del 1700 fu aggiunta la salsa di pomodoro e così l' Amatriciana divenne più popolare della Gricia.

Costolette di agnello alla scottadito
In dialetto romano "abbacchio" è l'agnello giovane dalla carne tenera e non troppo forte.
Il piatto è chiamato così perchè si usavano le mani per girare le costolette sulla brace e soprattutto per mangiarle calde al punto da scottarsi le dita

Italy is a mosaic of local traditions that blends a thousand colors and distinctive scents, also in cooking.
Follow the symbol 🇮🇹 to discover the traditional dishes of the region

Pasta with amatriciana sauce
In the roman dialect "matriciana" means dish originating in the town of Amatrice, situated in the province of Rieti.
The fundamental ingredient is the pork jowl seasoned at least 75 days.
The Amatriciana comes from the recipe of the Gricia composed with pork jowl and pecorino cheese. In the 18th century the tomato sauce was added and so the amatriciana became more popolare of the Gricia

Seared lamb chops
In the roman dialect "abbacchio" indicated a young lamb with tender and not too strong flavoured meat.
The dish is called Scottadito (literally burn your finger) because they used their hands to turn the ribs on the grill and to eat them hot enough to burn their fingers

DOLCI E FORMAGGI / DESSERTS AND CHEESES

Cremoso di mousse al cioccolato glassato al caramello, brownies e nocciola <i>Chocolate Mousse with caramel glaze, brownies and hazelnut</i>	€ 14	
Crepes con ricotta, pere, cioccolato e salsa alla Piñacolada <i>Crêpes with ricotta, pears, chocolate and Piñacolada sauce</i>	€ 12	€ 9
Tiramisù al caffè <i>Classic coffee tiramisù</i>	€ 10	
Tagliata di frutta di stagione ed esotica <i>Seasonal and exotic fresh fruit platter</i>	€ 13	€ 9
Fantasia di gelati in cialda <i>Fantasy of ice creams in wafers</i>	€ 10	€ 6
Selezione di Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola con confetture e miele <i>Selection of cheeses, jam and honey</i>	€ 14	

Servizio \Service € 3 per person

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES		🌱	🌱
Filetto di manzo in doppia cottura con (1, 3, 7, 9) Wellinton di rapa rossa e salsa allo scalogno <i>Double-cooked Beef fillet with beetroot Wellington and shallot sauce</i>		€ 36	
Brandade di baccalà* e scarola in kataifi con (1, 3, 7, 12) maionese di sedano rapa aneto e sablè di olive nere <i>Cod* Brandade and Escarole in kataifi pastry with celeriac mayonnaise, dill and black olive sablé</i>		€ 26	€ 21
Jambonette di pollo farcita di broccoli romaneschi, (7) pomodoro confit purea di patate e granella di Parmigiano Reggiano <i>Chicken Jambonette stuffed with Roman broccoli and tomato confit served with mashed potatoes and Parmigiano Reggiano crumble</i>		€ 26	
Petto d'anatra* cotto a bassa temperatura con (7, 8) insalata di arance mandorle daikon affumicato e feta <i>Low-temperature Duck Breast* with orange, almond, smoked daikon and feta salad</i>		€ 29	
Servizio \Service € 3 per person			

🌱	Piatto vegetariano / Vegetarian dish	🌱	Piatto vegano / Vegan dish	🇮🇹	Piatto regionale / Regional dish
🍽️	Porzione intera / Full portion	🍽️	Mini-porzione / Small portion		

MENU' DELLA TRADIZIONE ROMANA		€ 42
Tonnarelli cacio e pepe (1, 3, 7) 🌱🇮🇹 <i>Roman Pecorino cheese and black pepper</i>		
O\Or		
Maccheroni all'amatriciana (1, 3, 7) 🇮🇹 <i>Maccaroni pasta with bacon and tomato sauce</i>		
Costoletta di agnello* scottadito con cicoria ripassata 🇮🇹 <i>Seared lamb* chops with sautéed chicory</i>		
O\Or		
Baccalà* in guazzetto alla romana (4) 🇮🇹 <i>Salted codfish* with tomatoes sauce "roman-style"</i>		
Tiramisù classico (1,3,7,8) <i>Traditional tiramisù</i>		
Acqua e Caffè		
Servizio \Service € 3 per person		

🌱	Piatto vegetariano / Vegetarian dish	🌱	Piatto vegano / Vegan dish	🇮🇹	Piatto regionale / Regional dish
🍽️	Porzione intera / Full portion	🍽️	Mini-porzione / Small portion		

ANTIPASTI / STARTERS	●	●
Tartare vs carpaccio di manzo con (10) insalatina di puntarelle in salsa all'arancia <i>Beef Tartare vs Beef Carpaccio with puntarelle salad and orange dressing</i>	€ 22	€ 18
Tataki di pescatrice in bieta con (1, 4, 6, 8) mandorle tostate al lime <i>Monkfish tataki on swiss chard with toasted almond and lime</i>	€ 23	
Tentacoli di polpo* in chutney di broccolo romano e (1, 14) pane panko tostato con parmantier di patate viola <i>Grilled octopus* with chutney of roman broccoli, panko bread and purple potatoes parmentier</i>	€ 23	€ 19
Carciofo alla giudia con hummus di (1, 3, 7, 11) 🌱 ceci, barbabietola e sesamo <i>Jewish-style Fried Artichoke with chickpea hummus, beetroot and sesame</i>	€ 18	
INSALATE E ZUPPA / SALADS AND SOUPS		
Insalata di barbabietola, spinacino, 🌱 arance, noci e feta (7, 8) <i>Beetroot and Baby Spinach Salad with orange, walnuts and feta cheese</i>	€ 16	
Crema di cavolfiore con 🌱 scarola, capperi e olive disidratate <i>Cauliflower velouté with escarole, capers and dried olives</i>	€ 16	€ 12
Zuppa di verdura con miso e orzo (1, 6) (V) <i>Vegetable Soup with miso and barley</i>	€ 15	€ 12
Insalata di puntarelle con burrata alici e crostini (1, 4, 7) <i>Puntarelle salad with burrata cheese, anchovies and crouton</i>	€ 16	€ 13

🌱 Piatto vegetariano / Vegetarian dish

(V) Piatto vegano / Vegan dish

🇮🇹 Piatto regionale / Regional dish

● Porzione intera / Full portion

● Mini-porzione / Small portion

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES	●	●
Tonnarelli cacio e pepe con battuta di (1, 2, 3, 7) gambero argentino* e chips di carciofi croccanti <i>Tonnarelli Cacio e Pepe topped with Argentine shrimp* tartare and crispy artichoke chips</i>	€ 18	€ 14
Risotto con foie-gras, topinambur, riduzione al (7, 12) porto e anice stellato <i>Risotto with Foie Gras, Jerusalem artichoke, port wine reduction and star anise</i>	€ 26	
Fettuccine con cinghiale* in salmì e (1, 3, 7, 9, 12) mousse di sedano rapa <i>Fettuccine with jugged wild boar* and celeriac mousse</i>	€ 18	€ 14
Gnocchi di patate viola con bottarga di (1, 3, 4, 7) muggine in crema di porri e cavolfiori <i>Purple potato Gnocchi with mullet bottarga (cured roe) on a leek and cauliflower cream</i>	€ 18	
Pasta con patate provola affumicata con (1, 7) 🌱 pomodorini confit e basilico <i>Pasta and potatoes with smoked provola cheese, confit cherry tomatoes and fresh basil</i>	€ 15	€ 12
Servizio \Service € 3 per person		

🌱 Piatto vegetariano / Vegetarian dish

(V) Piatto vegano / Vegan dish

🇮🇹 Piatto regionale / Regional dish

● Porzione intera / Full portion

● Mini-porzione / Small portion