

## Perché Ramo?

Ramo è l'anagramma di ROMA e AMOR, due parole che racchiudono l'essenza di questo luogo, la bellezza eterna di Roma e il calore dell'amore.

Un nome semplice ma carico di significato che celebra i legami, le radici e la passione per la vita.

Ramo vuol essere un omaggio ad un amico speciale, un amante del bello e della buona cucina e ai legami che rimangono vivi nel cuore.

Al Ramo Bistrot ogni dettaglio racconta qualcosa: l'eleganza, l'amore per i sapori autentici e l'accoglienza che trasforma ogni visita in un momento unico, dove il gusto e il cuore si ritrovano.



Lo Chef propone...  
un'esperienza "al buio" per chi desidera lasciarsi sorprendere.

Il nostro percorso è un invito ad affidarsi alla creatività della cucina e a vivere un'esperienza che cambia ogni giorno, guidata dalle materie prime del momento e dall'ispirazione dello Chef.

Non ci sono anticipazioni né scelte dal menu:  
solo fiducia, emozione e scoperta.

### **Percorsi degustazione (costi per persona):**

- 2 Piatti - € 38
  - 3 Piatti - € 50
  - 4 Piatti con Dessert - € 63
- un calice di vino in abbinamento**



# ANTIPASTI

**SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 7, 8, 14)\***  
calamari con panatura alle erbe aromatiche e limone e  
gamberi con panatura di mandorle e cereali, guacamole

16

**MOZZARELLA DI BUFALA (7)**  
variazioni di pomodorini e basilico

15

**TARTARE DI MANZO (3, 7)**  
con funghi cardoncelli, spuma di parmigiano

21

supplemento tartufo: € 5

**BACCALÀ MANTECATO (1, 3, 4, 7)**  
sfoglia di pasta fresca e olive taggiasche

16

**SELEZIONE DI FORMAGGI DOP REGIONE LAZIO (1, 7, 8)**  
con confetture, miele e focaccia  
Ricottina di mucca dell'Agro Pontino, camosciato di capra alla salvia di  
Montefiascone, Fiore di Rocca stagionato, Fiocco della Tuscia

14

**SELEZIONE DI SALUMI DOP REGIONE LAZIO con focaccia (1, 8)**  
Prosciutto di Campocatino, Corallina di Montefiascone, Capocollo di  
Montefiascone, Mortadella Mangalitza, Salsicce di suino secche al camino

16

**SELEZIONE DELLO CHEF DI SALUMI E FORMAGGI DOP (1, 7, 8)**  
con confetture, miele e focaccia

19

\*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

**Allergeni:** 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

# PRIMI DELLA TRADIZIONE

## FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE (1, 3, 9, 12)

pasta all'uovo con ragu classico di manzo

18

## RIGATONI ALLA AMATRICIANA (1, 7)

Pasta Mancini, Guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro San Marzano,  
Pecorino Romano DOP, pepe nero

18

## SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA (1, 3, 7)

uova pastorizzate, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano D.O.P., pepe nero

18

supplemento tartufo: € 5

## TONNARELLI CACIO E PEPE (1, 7)

pasta fresca all'uovo, Pecorino Romano D.O.P., pepe

18

supplemento tartufo: € 5

# PRIMI PIATTI

## ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA (1)

con crostini di pane

15

## RISO CARNAROLI CON BRASATO DI MANZO (7, 9, 12)

Parmigiano Reggiano 24M, zafferano e jus ristretto

23

## GNOCCHI CON FIORI DI ZUCCA (1, 7)

con zafferano e Parmigiano DOP

19

## IDEA ALLA NORMA (1, 3)

orecchiette fresche con pomodoro, basilico, melanzane e cacioricotta

17

## FETTUCCINE CON RAGOUT DI AGNELLO (1, 3, 7, 9, 12)

carciofi con battuto di mentuccia selvatica, pecorino romano  
DOP e fondente di topinanbur

22

\*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

**Allergeni:** 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape  
11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

## SECONDI

### **SALMONE ARROSTITO (4, 6, 7, 8)**

con sciroppo d'acero, zeppole di broccoli e pistacchi, kefir speziato  
25

### **FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE AI SAPORI DEL MEDITERRANEO (4, 7)**

con olive, capperi e pomodorini  
29

### **LOMBETTO DI MAIALE (7, 9, 10)**

con mele verdi caramellate, funghi abbrustoliti, zucca  
mantovana e salsa al finocchietto  
23

### **GALLETTO IN DUE COTTURE (1, 3, 7, 9, 12)**

con rosti di patate speziate, estratto di peperoni dolci e salsa alla cacciatora  
26

### **FILETTO DI MANZO (7, 10) gr. min. 250**

manzo di fassona semplice o al pepe verde o al rosmarino  
29 **supplemento tartufo: € 5**

### **GUANCIA DI VITELLA BRASATA (1, 9, 12)**

con zucca alla brace, foglie di verza, nocciole e salsa al tartufo  
26

### **CLASSIC BURGER (1, 7, 11) gr. 200**

macinato di scottona, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante  
25

### **SMASHED BURGER TRILUSSA (1, 3, 4, 7, 12) gr. 200**

macinato di scottona, insalata iceberg, cheddar, bacon croccante e salsa  
25

## CONTORNI

**Patate al forno**

8

**Patate fritte**

8

**Cicoria ripassata**

9

**Puntarelle con alici (4, 12)**

9

\*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP  
**Allergeni:** 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio  
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

## LE NOSTRE INSALATE

### GRECA (7)

songino, feta, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro e olive leccino

14

### ADRIATICA (4)

cuor di lattuga, filetti di tonno, mais e pomodorini

14

### NORDICA (4, 8)

spinacino, salmone affumicato, pomodorini e mandorle

14

## PINSE\*

### FOCACCIA BIANCA (1)

Olio Evo e rosmarino

10

### NAPOLI (1, 4)

Salsa di pomodoro, alici, origano

15

### MARGHERITA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

15

### VEGETARIANA (1, 7)

Mozzarella, verdure di stagione

15

### DIAVOLA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

15

### ROMA (1, 7, 8)

Focaccia, mortadella Mangalitza, pistacchio e bufala

19

\*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

**Allergeni:** 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

## DESSERT

**TIRAMISÙ A MODO MIO (1, 3, 7)**  
11

**TORTINO DI MELE (3, 7)**  
con gelato alla vaniglia  
10

**PANNA COTTA (7)**  
con frutti di bosco o caramello salato o cioccolato  
9

**CHEESECAKE SCOMPOSTA (1, 7)**  
con salsa al mango, ananas, spuma di cocco e lime  
11

## SORBETTI

Lampone                      Lime e zenzero  
7

## GELATI

Nocciola (3, 7, 8)              Vaniglia (7)              Pistacchio (3, 7, 8)  
8

## FRUTTA

**TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE**  
12