

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

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

GNOCHI CON FIORI DI ZUCCA (1, 7)

con zafferano e Parmigiano DOP

19

IDEA ALLA NORMA (1, 3)

orecchiette fresche con pomodoro, basilico, melanzane e caciocotta

17

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

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

22

SECONDI

SALMONE ARROSTITO (4, 6, 7, 8)

con sciropo 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

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*

FOCACCIAS 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

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