

DALLA NOSTRA BOTTEGA

TRADITIONAL ITALIAN CURED MEATS AND CHEESE TASTINGS

**LA SALUMERIA: SALAME TOSCANO DOP; PANCETTA STUFATA COTTA NELLO STRUTTO; LARDO E SALAME DI SUINO NERO DEI NEBRODI DOP; MORTADELLA BONFATTI PRESIDIO SLOW FOOD; PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO DOP STAGIONATO 18 MESI; SPECK DEL TRENTINO STAGIONATO 14 MESI
€ 17**

**LA FORMAGGERIA: MONTÉBORE (75% LATTE DA VACCHE BRUNE ALPINE E TORTONESI E CABANNINA; 25% LATTE OVINO); VALTELLINA SCIMUDIN (LATTE DI VACCA; CROSTA SOTTILE, MEDIA STAGIONATURA A PASTA MOLLE); ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP (100% LATTE DI CAPRA, PRODOTTO TRA ASTI E ALESSANDRIA); BRACCIUK DOP (100% LATTE DI VACCA IMMERSO NELLE VINACCE); BLUE STILTON (100% LATTE VACCINO, FORMAGGIO INGLESE DEL DERBYSHIRE E LEICESTERSHIRE, SAPORE PICCANTE)
€ 15**

**FORMAGGI REGIONALI STAGIONATI E SALUMI ITALIANI DOP
€ 17**

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP GR 250
€ 7**

**LA NOSTRA FOCACCIA AI 7 CEREALI BIO OLIO EVO E ROSMARINO
€ 7**

**IL CESTINO DEL PANE FATTO IN CASA BIO,
MULINO MARINO (CN, PIEMONTE)
(ORGANIC HOMEMADE BREAD)
€ 4**

**VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE CON AGLIO ROSSO DI NUBIA E OLIO EVO
(VEGETABLES REHEARSE)
€ 7**

**CARCIOFO ALLA ROMANA CON PATATE
€ 7**

PER INIZIARE

PARMIGIANA DEL SERAFINO

(PARMESAN)

(€ 10)

FIORI IN TEMPURA

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO IN TEMPURA
E ALICI DEL CANTABRICO**

(RADICCHIO,CARROTS, COUS COUS, BRASIL HAZELNUTS)

(€ 11)

GAMBERI ROSA IN CEVICHE

TARTARE GI GAMBERI ROSA, LECHE DI TIGRE

PATATA AMERICANA, AVOCADO, PLATANO, CIPOLLA DI TROPEA

(RADICCHIO,CARROTS, COUS COUS, BRASIL HAZELNUTS)

(€ 14)

PALAMITA MON AMOUR

**PALAMITA MARINATA AL MANGO E FINOCCHIETTO SELVATICO,
RICOTTA AGRUMATA E CHUTNEY AL MANGO**

(SEA BASS MARINATED, MAJO, RED ONION)

(€ 14)

SEPIE PLIN PLIN

**TAGLIATELLE DI SEPIE FRESCHISSIME MARINATE
IL SUO NERO, INDIVIA RICCIA E MAJO AL LIMONE DI SORRENTO**

(AMBERJACK, AVOCADO, APPLE, PARSNIP)

(€ 14)

MANZO TONNE'

**CARPACCIO DI MANZO ARROSTO, SALSIA TONNATA, BBQ
PANE SOFFIATO E CAPPERI IN FIORE**

(AMBERJACK, AVOCADO, APPLE, PARSNIP)

(€ 14)

I PRIMI...

ROMA-BOLOGNA SOLA ANDATA

**BOTTONI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI CACIO E PEPE
PERE, GUANCIALE CROCCANTE E CREMA AL PECORINO E BALSAMICO**
(RICE WITH RED TURNIP, YOGURT CAPRINO CHEESE, HAZELNUTS)
(€ 13)

NERANO

**SPAGHETTI MANTECATI CON ZUCCHINE ROMANESCHE
E PROVOLONE DEL MONACO**
(GAETA CLAMS, LEMON, GREEN OIL)
(€ 13)

AJO & OJO A MODO NOSTRO

**SPAGHETTONI AGLIO NERO
PEPERONCINO, ARANCIA CANDITA E ACQUA DI BUFALA**
(CHEESE AND PEPPER HOME MADE PASTA, SHRIMPS, LIME)
(€ 13)

SEMPLICE SEMPLICE

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE
LIMONE DI AMALFI CANDITO, OLIO AL PREZZEMOLO**
(GAETA CLAMS, LEMON, GREEN OIL)
(€ 14)

RAGU' D'AGNELLO

**FETTUCCINE DI SORA ROSA MANTECATE
CON IL NOSTRO RAGU DI AGNELLO E FUNGHI PRATAIOLI**
(SPAGHETTI, CHIANINA BEEF, CAULIFLOWER, NUTS)
(€ 13)

I SECONDI...

POLPO ROSTICCIATO

**LA SUA MAIONESE, VELLUTATA DI CECI
CICORIETTA DI CAMPO, OLIO VERDE
(OCTOPUS COOKED, POTATOES, GREEN OIL, BRAN)
(€ 18)**

MILANESE DI TONNO ROSSO

**INDIVIA RICCIA
(SQUID,PANELLE, HERBS MAJO, RED ONIONS)
(€ 17)**

BACCALA'

**IN OLIO COTTURA E ERBE AROMATICHE
SAOR DI BARBABIETOLA E PACK CHOI
(SQUID,PANELLE, HERBS MAJO, RED ONIONS)
(€ 17)**

MAIALINO

**COTTO A BASSA TEMPERATURA
GLASSATO ALLA BIRRA E BIETA ROSSA
(DUCK BREAST, SWEET POTATO, VEGETABLES)
(€ 16)**

GIRELLO

**FILETTO DI MANZO MAREZZATO,
(BIB ANGUS, VEGETABLES, PORTO WINE, PISTACHIOS)
(€ 20)**

Il pesce crudo e tutti i prodotti sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) e congelati per preservarne la freschezza. Per l'eventuale presenza di allergeni presenti nelle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.

LA PINSA ROMANA

MARGHERITA GOURMET

CON SALSA DI POMODORO TOSCANO BIO, MOZZARELLA DI BUFALA DI
PAESTUM D.O.P., EVO
(ORGANIC TOMATO AND MOZZARELLA OF BUFFALO)
€ 10

VEGETARIANA

CON POMODORO TOSCANO BIO, ZUCCHINE, MELANZANE, OLIVE,
ASPARAGI, FUNGHI, ORIGANO, PESTO, EVO
(ORGANIC TOMATO, VEGETABLES, MINT, OLIVES, AMBERJACK, ASPARAGUS AND
MUSHROOMS)
€ 10

PARMIGIANA

CON SALSA DI POMODORO BIO, MELANZANE, MOZZARELLA DI BUFALA
DI PAESTUM, PACHINO, PARMIGIANO REGGIANO , EVO
(ORGANIC TOMATO, AUBERGINES, MOZZARELLA OF BUFFALO, TOMATOES AND
CHEESE)
€ 10

AMATRICIANA

CON POMODORO TOSCANO BIO, GUANCIALE DI SUINO NERO, PACHINO,
PECORINO ROMANO, OLIO ALL AGLIO ROSSO DI NUBIA
(PILLOW, TOMATO AND PECORINO CHEESE)
€ 10

NDUJA

CON NDUJA DI SPILINGA, PACHINO, FIORI DI ZUCCA, CREMA AL
BASILICO, BUFALA DOP, EVO
(HOT PEPPERONI, CHEESE, PACHINO AND PUMPKIN)
€ 12

MORTADELLA

**MORTADELLA SLOW FOOD, BURRATA DI ANDRIA
CREMA DI PISTACCHI DI BRONTE, EVO
(MORTADELLA, BURRATA CHEESE AND PISTACHIOS)
€ 12**

CETARA

**ALICI DI CETARA, FIORI DI ZUCCA, BUFALA
(ANCHOVIES, BURRATA CHEESE AND FLOUR PUMPKIN)
€ 12**

PARMA&LATTE

**FOCACCIA CON CRUDO DI PARMA E BUFALA DOP
(BUFALA, HAM)
€ 12**

ANTIPASTI

TARTARE TONNO, RICCIOLA, BRANZINO, GAMBERI ROSA, FASSONA
LATTE COCCO
AVOCADO, SPUMA AL PASSION FRUIT
GAZPACHO
POMODORI CONFIT
POLPETTE DI SGOMBRO E BROCCOLETTI E SEMI CHIA ARROSTITI
CREMA CAVOLFIORE
BRISÉ AI FUNGHI PORCINI
SPUMA AL CASTELMAGNO
POLPETTE SGOMBRO
CREMA CAVOLFIORE
CIALDA RISO
BROCCOLI ROMANESCHI
RICOTTA BUFALA

PRIMI

PACCHERI INTEGRALI
BACCALA' MANTECATO
VELLUTATA ZUCCA
VERMICELLI
FONDUTA POMODORO
MAZZANCOLLE CALAMARETTI
OLIVE E CAPPERI SALINA
TORTELLI RIPIENI CARBONARA
SALSA AL TARTUFO
CREMA ZUCCHINE
ZUCCHINE ALLA SCAPECE

SECONDI

POLPO
ZUPPETTA LENTICCHIE
TORTINO PORRO E PATATE
BACCALA
PANZANELLA
CREMA BACCALA
PESCATO GIORNO
MAIALINO
GUANCIA MANZO
POLENTA BRASATA
ENTRECOTE
PATATE DA FRIGGERE

