



L'INCREDIBILE
Romantica
PASSION FOOD

menù



Benvenuti a L'incredibile Romantica.

Siamo nati tra i tavoli e cresciuti in cucina.

In queste pagine trovate la nostra storia:
ricette della tradizione che amiamo, preparate
con l'energia instancabile che ci contraddistingue.

Rilassatevi e godetevi il viaggio.

Qui batte un **Cuore Classico**, ma con un'**Anima Rock**.



L'INCREDIBILE
Romantica
PASSION FOOD

Coperto

€ 1,50



Antipasti

Antipasto Mare e Terra – € 27,00

(1,2,3,4,5,9,10,11,12,14,*,**)

Sfizio di Mare – € 16,00

Insalata di mare, spiedini di gambero, cozze gratin
e carpaccio di polpo (1,2,3,4,7,9,11,12,14,*,**)

Assaggio di Terra – € 14,00

Frittino misto, carne "a pignatu", porchetta romana
e verdure croccanti all'italiana (1,3,7,9,11,**)

Tartare di Tonno – € 12,00 (4,)**

Insalata di Mare – € 12,00 (2,4,9,12,*)

Arancini Patate e Cozze – € 6,50 6 pezzi (1,2,7,11,14,)**

Pepata di Cozze – € 9,00 se disponibile (14,9)

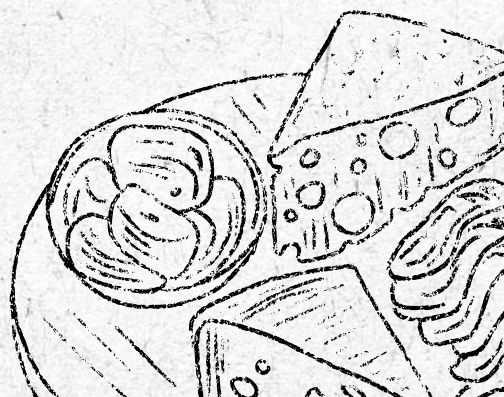
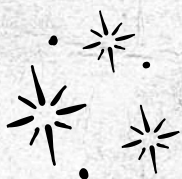
Porchetta Romana di Ariccia – € 11,00 (11)

Verdura di Stagione – € 6,00 ()**

Frittino Misto – € 7,00

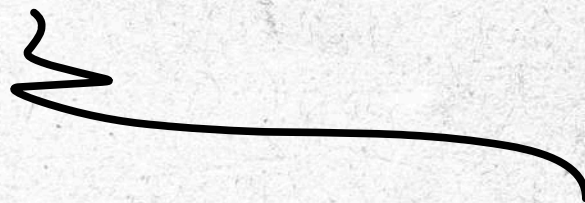
Polpette, crocchette, pittole, zucchine
e carote croccanti (1,2,7,11,13,**)

Piadina – € 2,50 (1,13,)**





Primi



**Paccheri con asparagi e capocollo croccante
mantecati in forma di parmigiano – €12.50 (1,7,*)**

Cavatelli freschi al ragù di polpo – € 12,00 (1,2,4,14,9,*,)**

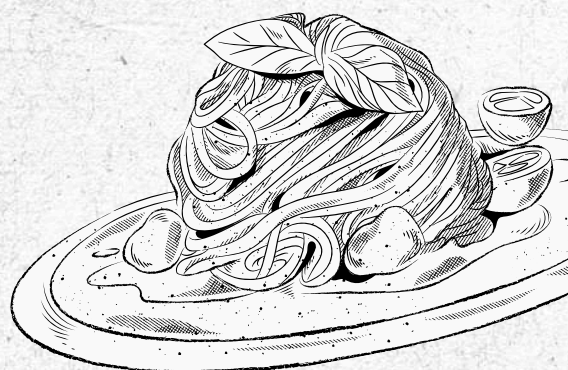
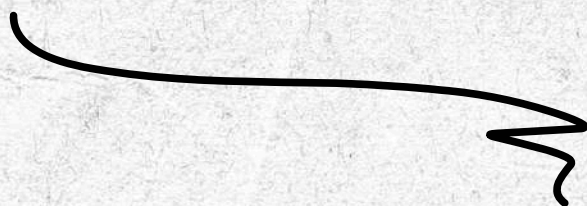
**Fusilli Napoletani con crema di datterino giallo,
melanzana e stracciatella – €13,00 (1,7,)**

Trofie Caserecce al profumo di mare – € 14,50 (1,2,4,9,14,*,)**

**Tortelli in crema di parmigiano con guanciale
e granella di pistacchio – €14,00 (1,3,5,7,8,*)**

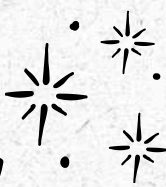
**Tagliolini lavorati a mano con vellutata di cime di
rapa, vongole e crumble di pane – €13,00 (1,2,14,7,*,**)**

**Risotto al cavolo viola, fonduta di taleggio e scaglie di
mandorla bianca – €13,00 (1,5,7,8,9,**,*)**





secondi



“Tutti serviti con insalata mista e patate al forno”

Pesce

Gamberoni Arrosto – € 16,00 (2,*)

Frittura Mista di Pesce – € 16,00 (2,4,1,*)

Seppia, calamaro e gamberi

**Tonno in Crosta di Pistacchio
con pioggia di stracciatella – € 19,00 (4,7,8,**)**

Tagliata di Seppia – € 16,00

Con rucola, pomodorini confit e finocchio julienne (4,*)

Goulash di Pesce Spada all'italiana – € 15,50 (4,*)

Carne

Filetto di Manzo alla griglia – € 22,00

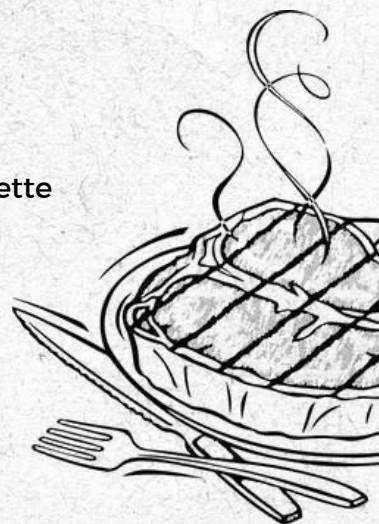
Tagliata di Scottona – € 16,00

Arrosto Misto di Carne – € 15,50

Capocollo, salsiccia, ventresca, sovraccoscia di pollo e bombette

Turcinieddhri – € 2,50 (al pezzo)

Carne di Cavallino "a pignatu" – € 12,50. (9)





Contorni



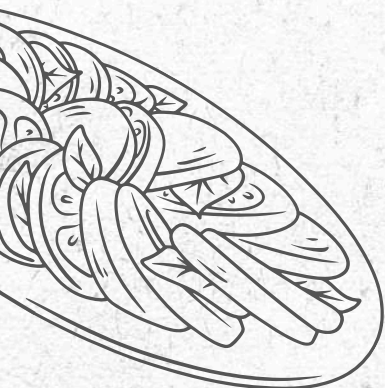
Verdura di Stagione – € 6,00

Patate Fritte Rustiche – € 4,50 (1,*)

Verdure Grigliate – € 5,00

Insalata Mista – € 4,00

Patate al Forno – € 4,00



Insalatone



La Rustica – € 8,50

Insalata mista, carpaccio di mela, noci,
scaglie di grana e guanciale croccante. (8,7)

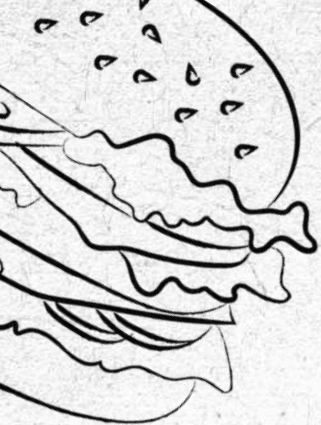
La Mediterranea – € 9,50

Insalata mista, arancia, gamberi, pinoli e salsa rosa. (8,7,2,*)

La Vegetariana – € 9,00

Insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, peperoni,
pomodorini confit e cipolla caramellata





Burger



“Tutti accompagnati da patate fritte rustiche”

L'Incredibile – € 13,50

Hamburger di 200gr, zucchine grigliate, crema di taleggio, cipolla caramellata e salsa guacamole. (1,7,11,3,**)

Romantica – € 13,50

Hamburger di 200 gr, rucola, stracciatella, pomodorini confit e maionese tartufata. (1,7,3,11,**)

Passion Food – € 13,50

Hamburger di 200 gr, insalata, scamorza affumicata, granella di pistacchio e salsa senape e miele. (1,7,8,10,11,5,**)



menù Baby



Orecchietta al pomodoro – € 8,00 (1,9)

Cotoletta e patatine – € 8,00 (1,7,11,,*)**

Nuggets e patatine – € 7,00 (*,11)





Scrocchiarelle

Le Classiche

con pomodoro e fiordilatte

“La nostra alternativa di qualità alla pizza”

Margherita – € 7,00 (7,)**

Diavola – € 8,50 (7,)**

Prosciutto e Funghi – € 9,00 (7,)**

Quattro Formaggi – € 9,50 (7,)**

Tonno e Cipolla – € 9,00 (7,)**

Capricciosa – € 10,00 (7,)**

Wurstel e Patate fritte rustiche – € 9,00 (7,,*)**

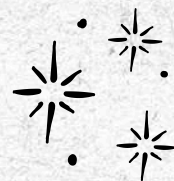
Napoli – € 9,00 (7,,4)**

Contadina – € 10,90 (7,)**

Bufalina – € 9,50 (7,)**

Crudo, Grana e Rucola – € 10,00 (7,)**

Rape e Salsiccia – € 10,00 (7,)**





Scrocchiarelle

LE BIANCHE SPECIALI

Sfiziosa – € 11,00

Fiordilatte, pomodorini confit, bresaola e stracciatella (7,**)

Delicata – € 11,00

Fiordilatte, gamberetti, rucola e scaglie di limone (7,**,2)

Saporita – € 11,00. (7,**,8)

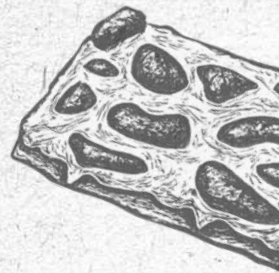
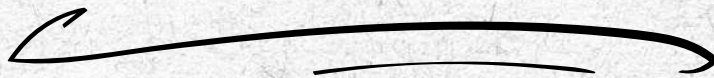
Fiordilatte, crema di datterino giallo, guanciale, taleggio e pinoli

Grossolana – € 10,50

Fiordilatte, radicchio, funghi, gorgonzola e noci (7,**,8)



Le Piadine



Caprese – € 9,50

Fiordilatte fresco, pomodorini e rucola. (7,**)

Crudaiola – € 10,50

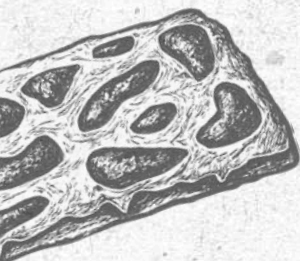
Fiordilatte fresco, pomodorini, crudo, rucola e grana. (7,**)

Deliziosa – € 10,00

Stracciatella fresca e crudo. (7,**)

Valtellina – € 10,50

Fiordilatte fresco, bresaola, rucola e grana. (7,**)





Bevande



— Analcoliche —

Acqua Naturale / Frizzante – € 2,50 (0,75 l)

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite – € 2,50 (0,33 l)

The Limone / Pesca – € 2,50 (0,33 l)

Vino della casa

Vecchia Torre Leverano
Rosso / Rosato / Bianco

¼ lt – € 2,50

½ lt – € 4,50

1 lt – € 8,00

Birre

0,2 Stella artois – € 2,50

0,4 stella Artois – € 4,00

0,2 Tennent's – € 3,00

0,4 Tennent's – € 5,00

Krombacher 0,0 – € 3,00

Igea senza glutine – € 5,00

Agricola – € 5,00

Agricola Ambrata – € 5,00

— Apertivi e Digestivi —

Prosecco – € 2,50

Aperol Spritz – € 5,50

Limoncello Spritz – € 5,50

Campari e prosecco – € 5,50

Long drinks – € 6,00

Amaro – € 3,00

Limoncello – € 3,00

Grappa – € 3,50

Caffè – € 1,50





Informativa sugli Allergeni Alimentari

La salute dei nostri ospiti è la nostra priorità. In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, si informa la clientela che i piatti serviti possono contenere uno o più dei seguenti ingredienti o loro derivati:

1. Cereali contenenti glutine
 - Include: Grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati).
 - Dove si trovano spesso: Pane, pasta, impanature, salse legate con farina, dolci, birra.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - Include: Gamberi, scampi, aragoste, granchi, ecc.
 - Attenzione: Anche in brodi o fondi di cottura (es. bisque).
3. Uova e prodotti a base di uova
 - Dove si trovano spesso: Maionese, pasta all'uovo, dolci, pennellate su prodotti da forno, polpette.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
 - Eccezioni: Gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o chiarificanti nella birra/vino.
 - Attenzione: Anche nella salsa Worcestershire o in brodi di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - Dove si trovano spesso: Creme, oli di arachide (se non raffinati), dolci, salse etniche, granelle.
6. Soia e prodotti a base di soia
 - Dove si trovano spesso: Tofu, salsa di soia, latte di soia, ma spesso usata come emulsionante (lecitina di soia) in cioccolato o prodotti da forno.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Include: Burro, panna, formaggi, yogurt.
 - Attenzione: Spesso presente in salumi (come conservante/additivo) o nel pane al latte.
8. Frutta a guscio
 - Include: Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
 - Dove si trovano spesso: Pesto, dolci, salse, mortadella (pistacchio).
9. Sedano e prodotti a base di sedano
 - Dove si trova spesso: Dado da brodo, soffritti, minestrone, salse pronte, insalata russa.
10. Senape e prodotti a base di senape
 - Dove si trova spesso: Salse, mostarde, marinature per carne.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - Dove si trovano spesso: Pane (hamburger bun), grissini, olio di sesamo, tahina, panature.
12. Anidride solforosa e solfiti
 - Soglia: Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.
 - Dove si trovano spesso: Vino, frutta secca conservata, aceto, funghi secchi, alcuni prodotti sott'aceto o sotto sale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
 - Dove si trovano spesso: Farine dietetiche (spesso nei prodotti senza glutine), snack, prodotti da forno vegani.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
 - Include: Cozze, vongole, ostriche, capesante, lumache, polpo, calamari, seppie
 -

LEGENDA E NOTE

- (*) Prodotto surgelato: Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine.
- (**) Prodotto abbattuto: Prodotto artigianalmente e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la freschezza e la sicurezza.

Importante: Le nostre preparazioni possono contenere tracce di altri allergeni a causa delle lavorazioni artigianali. Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo tempestivamente al personale di sala.