

Dal 1922

Fuocolento®
RISTORANTE

Per iniziare

Appetizers

Dal 1922

Fuocolento
RISTORANTE

Focaccia	" al rosmarino "	8
Flatbread	" with rosemary "	

Fiori di zucca cacio e pepe in pastella con marmellata di fichi 14
Fried battered zucchini flowers with cheese and pepper on fig jam

Il nostro suppli artigianale all'amatriciana su fonduta di pecorino 120 gr 7
Homemade Amatriciana rice ball on pecorino fondue 120 gr

Caprese con mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini e basilico fresco 12
Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes, and fresh basil

Tartare di manzo con crema di parmigiano e crumble alla nocciola 18
Beef tartare with parmesan cream and hazelnut crumble

Prosciutto crudo "gran culatta d'eccellenza" con mozzarella di bufala campana DOP 14
Raw ham "excellent gran culatta" with buffalo mozzarella from Campania

Selezione di salumi "di origine laziale" con prosciutto e ricotta al miele di acacia 14
Selection salami "cured meats from Lazio", including prosciutto and ricotta with acacia honey.

Selezione di formaggi "di origine laziale" 16
Selection of cheeses "local origin"

Polpo arrostito con patate novelle, cipolla rossa e peperoncino 16
Roasted octopus with new potatoes, red onion and chili pepper

Calamaretti spillo fritti con zucchine e menta fresca 18
Fried baby calamari with zucchini and fresh mint

Polpette di tonno con chutney di mele 16
Tuna meatballs with apple chutney

Carpaccio di ricciola con acqua di pomodorini, origano e polvere di olive infornate 16
Amberjack carpaccio with cherry tomato water, oregano and baked olive powder

Le insalate

Our salads

Insalata di pere con fresco di capra, dressing al balsamico e sesamo croccante	14
<i>Pear salad with fresh goat cheese, balsamic dressing and crispy sesame seeds</i>	
Insalata di carciofi e grana al olio extra vergine di oliva	(stagionale) 14
<i>Artichoke salad witha parmesan cheese</i>	<i>(seasonal)</i>
Caesar salad	14
" Petto di pollo grigliato, lattuga, crostini di pane, parmigiano, bacon, salsa caesar "	
<i>Caesar salad " Grilled chicken breast, lettuce, croutons, parmesan cheese, bacon, caesar dressing "</i>	
Insalata di gamberi e mele	14
" Gamberi, mele, valeriana, sesamo croccante "	
<i>Shrimp and apple salad. " Prawns, apples, lamb's lettuce, crispy sesame "</i>	
Insalata greca	14
" Feta, cetrioli, cipolla rossa, pomodorini, olive tagiasche, origano "	
<i>Greek salad " Feta cheese, cucumber, red onion, cherry tomatoes, olives, oregano "</i>	

I formaggi

Cheeses

Orazio formaggio di capra	12
Formaggio artigianale simile al cacio ricotta, arricchito da una lavorazione particolare.	
<i>Artisanal cheese similar to cacio ricotta, enhanced by a unique processing method.</i>	
Pecorino in vinaccia	12
Formaggio di latte ovino, stagionato 8-10 mesi, sapore sapido e leggermente piccante.	
<i>Sheep's milk cheese, aged 8-10 months, savory and slightly spicy flavor.</i>	
Fiocco della Tuscia	12
Formaggio di latte vaccino a pasta molle con crosta bianca, sapore fruttato e note di panna.	
<i>Cow's milk soft cheese with a white rind, fruity flavor, and hints of cream.</i>	

Le paste

Pasta

Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli with black pepper and pecorino romano cheese</i>	14
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti with eggs, bacon, pecorino romano cheese and black pepper</i>	14
Bucatini all'amatriciana <i>Bucatini with bacon, pecorino romano cheese and tomato sauce</i>	14
Lasagne della tradizione con sfoglia verde <i>Traditional lasagna with green pastry</i>	16
Fettuccine con polpettine di vitello al sugo <i>Fettuccine with veal meatballs in tomato sauce</i>	18
Tagliatelle al ragù di manzo <i>Tagliatelle with "bolognese" beef ragù</i>	15
Linguine con gamberi, pecorino pepato e lime <i>Linguine with shrimps, peppered pecorino cheese and lime</i>	16
Tagliolini al ragù di crostacei e quattro pomodori <i>Tagliolini with shrimps and prawns ragù and four tomatoes</i>	24
Rigatoncini con ventresca di ricciola, capperi, olive taggiasche e pomodorini datterini <i>Rigatoncini with amberjack, capers, olives and cherry tomatoes</i>	16

Dalla cucina

From the kitchen

Medaglione di vitello con salvia e prosciutto <i>Veal medallion with sage and ham</i>	24
Maialino in porchetta con finocchi arrosto e pomodorini confit <i>Porchetta suckling pig with roasted fennel and confit cherry tomatoes</i>	20
Costolette d'abbacchio panate con purè di patate <i>Lamb chops cutlets with mashed potatoes</i>	24
Tagliata di pollo in salsa al limone e capperi con patate novelle <i>Chicken breast with lemon and caper sauce on new potatoes</i>	16
Polpettine di vitello al sugo con purè di patate <i>Veal meatballs in tomato sauce with mashed potatoes</i>	18
Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e spinaci ripassati <i>Beef fillet in red wine with roasted potatoes and sautéed spinach</i>	32
Filetto di ricciola brasata con carciofi in diverse consistenze <i>Braised amberjack fillet with artichokes in different consistencies</i>	24
Filetto di spigola all'acqua pazza con patate novelle <i>Sea bass fillet in a pan with cherry tomatoes, basil and potatoes</i>	20
Tagliata di tonno con insalatina di campo <i>Tuna steak with wild field salad</i>	22
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled fish</i>	24
Fritto di calamari e gamberi <i>Mixed fried calamari and prawns</i>	20

I contorni

Side dishes

Spinaci ripassati <i>Sautéed spinach</i>		7
Patate novelle al forno <i>Roast potatoes</i>		7
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>		7
Insalata misticanza con pomodorini <i>Mixed fresh field salad with cherry tomatoes</i>		7
Misto di verdure grigliate " melanzane, zucchine, finocchi " <i>Selection of grilled vegetables " eggplant, courgettes, fennel "</i>		7
Carciofi alla romana <i>Roman-style artichokes</i>	(stagionale) (seasonal)	7

I nostri burger

Our burgers

Cheeseburger	16
" Panino artigianale, hamburger di manzo, insalata, cheddar, pomodorini confit, salsa caesar "	
<i>Cheeseburger</i>	
" Artisanal sandwich, beef burger, lettuce, cheddar, confit cherry tomatoes, caesar dressing "	
Polpoburger	16
" Panino artigianale, polpo rosticciato, insalata, pomodorini confit, salsa caesar "	
<i>Octopusburger</i>	
" Artisanal sandwich, grilled octopus, salad, confit cherry tomatoes, caesar dressing "	
Hamburger al piatto	16
" Hamburger di manzo servito con insalata e patate novelle al forno "	
<i>Hamburger on plate</i>	
" Beef burger with salad and roast potatoes "	

Le pinse

Pizza

Focaccia	" al rosmarino "	8
Flatbread	" with rosemary "	
Margherita	" pomodoro, mozzarella, basilico "	12
<i>Margherita</i>	" tomato, mozzarella, basil "	
Prosciutto	" pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo "	15
<i>Prosciutto</i>	" tomato, mozzarella, raw ham "	
Diavola	" pomodoro, mozzarella, salame piccante "	14
<i>Diavola</i>	" tomato, mozzarella, spicy salami "	
Napoli	" pomodoro, mozzarella, alici "	14
<i>Napoli</i>	" tomato, mozzarella, anchovies "	

Allergeni alimentari

In questo esercizio usiamo i seguenti prodotti,
può esserci contaminazione in ogni pietanza

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;