

LA SCALA DEL GUSTO
RISTORANTE

MENÙ

LA
"SEMPLICITÀ"
È "LUSSO"
A TAVOLA

Queste due parole racchiudono l'idea culinaria che lo Chef **Biagio Maiuri** mette in pratica quotidianamente nei suoi piatti. Le sue origini Cilentane danno vita a pietanze ricche di gusto senza tradire le tradizioni del nostro territorio.

E così nasce "La scala del Gusto" ispirati dalla scalinata di via Arnobio e dalla passione per le cose buone...
di gusto appunto!

Vogliamo essere così come le scale un punto di incontro per chi vive il quartiere e per tutti gli amanti del buon cibo.

CESTINO DEL PANE

€ 2 PER PERSONA

Il nostro assortimento di pane è completamente fatto in casa con selezione di farine ricercate del territorio e lievitazione di oltre 30 ore, compreso nel coperto

ANTIPASTI

MISTO

PER PERSONA 20

Assortimento di antipastini carne e pesce selezionati dallo chef "minimo 2 persone" (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14-*)

SALMONE

16

Carpaccio di salmone fumè fatto in casa, julienne di finocchi, gel all'arancia, cialdine al parmigiano e noci pecan (4-7-8)

CARTOCCIO

16

Fritto di pesce e verdure in pastella con maionese al lime (1-2-3-4-5-12-14)

ALICI

16

Alici ripiene cacio e uovo, coulis di pomodoro del piennolo Vesuviano al limone, burrata d'Andria all'aglio leggero (1-3-4-7)

INSALATA "LA SCALA DEL GUSTO"

16

Misticanza, funghi di prato, calamaro scottato alle erbe, anacardi, mousse di patate e paprika piccante (4-5-7-8-14-*)

CARNE SALADA

20

Carne salada, ricotta infornata, pomodorini all'origano, pesto di arachidi e rughetta (3-5-7-8)

TAGLIERE

24

Tagliere di salumi e formaggi del territorio Nazionale con mostarda, marmellatina e miele (7-10)

PRIMI PIATTI

RISOTTO	17
<i>Riso Carnaroli al radicchio trevigiano, cesanese, fonduta all'erborinato e crumble di noci (1-2-7-8-9-12)</i>	
SCIALATIELLI	17
<i>Scialatielli, quadrucci di tonno marinato all'aneto, crema di melanzana affumicata e croccante di olive taggiasche (1-2-3-4-7-9-12)</i>	
PASTA E PATATE	16
<i>Pasta mista, patate, gamberetti rosa, provola e polvere di lime (1-2-4-7-9-12-*)</i>	
PACCHERI	16
<i>Paccheri, ragù alla genovese, fragrante di pecorino e rosmarino (1-7-9)</i>	

SECONDI PIATTI

ORATA	24
<i>Filetto di orata marinata alla soia e zenzero in crosta di mandorle, crema di topinambur e salsa al melograno (4-6-8)</i>	
POLPO	22
<i>Polpo rosticcato, vellutata di fagioli borbontino, scarola brasata alle acciughe del Cantabrico, cialde ai pinoli (4-7-8-9-14)</i>	
MANZO	25
<i>Guancia di manzo brasata al Barbera Oltrepò Pavese, purea di sedano veronese alla senape di Dijione (7-9-10-12)</i>	
AGNELLO	25
<i>Costolette di agnello al miele e marsala in manto di nocciole del viterbese, gratin di patate, cipolla di Vatolla al forno (3-7-8-9-10-12-*)</i>	
UOVO	20
<i>Uova in camicia, sfoglie di pane dorato, funghi di stagione e lamelle di tartufo (1-3-V)</i>	

CONTORNI

SPINACI	6
CICORIA	6
PATATE NOCCIOLA	6
INSALATA VERDE O MISTA	6
VERDURE GRIGLIATE	7

I CLASSICI

PRIMI

TONNARELLO DELLA TRADIZIONE	14
<i>Carbonara (1-3-7)</i>	
<i>Amatriciana (1-7)</i>	
<i>Gricia (1-7)</i>	
<i>Cacio e pepe (1-7-V)</i>	
FUSILLI <i>Fusilli al ferretto con ragù alla bolognese (1-3-7-9)</i>	15
FETTUCCINE <i>Fettuccine all'uovo con pomodoro fresco (1-3-V)</i>	14
SPAGHETTI <i>Spaghetti alle vongole (1-4)</i>	16
LINGUINE <i>Linguine con moscardini e pomodorini (1-2-4-9-12-14)</i>	16

SECONDI

POLIPETTI <i>Polipetti affogati (2-4-9-12-14)</i>	18
FRITTURE	
ASSORTIMENTO DI PESCE FRITTO LOCALE	20
FRITTURA MISTA DI PESCE, CALAMARI E GAMBERI	20
CALAMARI FRITTI	18
CALAMARETTI SPILLO FRITTI <i>(1-2-4-14)</i>	18
DALLA GRIGLIA	
ENTRECÔTE CON PATATE AL FORNO	26
GRIGLIATA DI PESCATO DEL GIORNO <i>(2-4-14)</i>	26

DOLCI

TIRAMISÙ	8
<i>Crema al mascarpone, caffè, biscotti Gentilini e cacao (1-3-7-8-V)</i>	
MILLEFOGLIE	8
<i>Millefoglie allo zucchero di canna Demerara, chantilly e crema di nocciole (1-3-4-7-8-V)</i>	
SABLÈ	10
<i>Sablè al cacao, crema al fiordilatte, caramello salato, croccante di mandorle e salsa all'arancia (1-3-4-7-8-V)</i>	
SOUFFLÈ	9
<i>Soufflé al cioccolato fondente con cuore caldo, frutti di bosco e gelato alla vaniglia (1-3-7-V)</i>	

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	10
<i>(V)</i>	

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI NAZIONALI	11
<i>(7-8-V)</i>	

**LISTA ALLERGENI SECONDO REGOLAMENTO
UE 1169/2011 INDICATA NEL MENÙ CON LA
NUMERAZIONE SEGUENTE:**

- 1 - Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
- 2 - Crostacei e derivati
- 3 - Uova e derivati
- 4 - Pesce e derivati
- 5 - Arachidi e derivati
- 6 - Soia e derivati
- 7 - Latte e derivati
- 8 - Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- 9 - Sedano e derivati
- 10 - Senape e derivati
- 11 - Sesamo e derivati
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o mg/l
- 13 - Lupini e derivati
- 14 - Molluschi e derivati

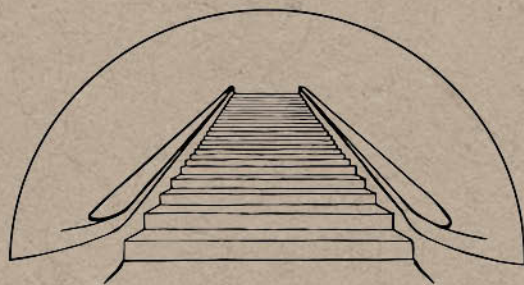
**I PIATTI VEGETARIANI
SONO CONTRASSEGNA TI
CON LA LETTERA V.**

Offriamo la possibilità di rendere alcuni piatti senza glutine, tuttavia però non possiamo garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro i limiti di 20 parti per milione (20mg di glutine per kg di alimento).

A seconda della stagionalità e/o reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine e contrassegnati con il simbolo asterisco ().*

Alcune preparazioni o cibi seguono il processo di abbattimento secondo Regolamento CE 853/2004.

**IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGERSI SEMPRE AL
PERSONALE DI SALA**



LA SCALA DEL GUSTO
RISTORANTE



Via Arnobio 22, 00136 Roma
06 86786397

MENU REALIZZATO E STAMPATO DA

BIRIMPORT
— BEVERAGE · WINE · FOOD —