

INFORMAZIONI PER LA GENTILE CLIENTELA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Il cliente e' pregato di comunicare al personale in sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Prodotti surgelati: i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere materie prime congelate o surgelate all'origine in mancanza del prodotto fresco sul mercato in alcuni periodi. Rivolgendosi al personale e' possibile sapere sempre lo stato del prodotto.

Nel nostro ristorante, alcuni prodotti freschi di origine animale, cosi come le nostre paste fresche e tutti i nostri prodotti della pesca serviti crudi o marinati, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva in sede o acquistati con bonifica effettuata a bordo nave, per garantire qualita' e sicurezza come descritto nel piano Haccp ai sensi del regolamento CE 852/04, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, cap .3 , lettera D, punto 3.

Pane e servizio € 2

Delizie dal Mare

Rondò di crudi

1 Gambero Rosso di Sicilia, 1 Ostrica Fines De Claire, 1 Scampo,
3 carpacci o tartare di mare (secondo disponibilita' del mercato) € 26

Alici marinate € 8

Salmone gravlax alla salsa di aneto con crostino di pane di segale € 16

I Caldi

Zuppa di farro con vongole, calamari *, cozze
e olio al profumo di rosmarino € 12

Fagottino di pasta fillo con Bufala D.O.P. del Caseificio Casabianca e

Alici fresche locali, su letto di puntarelle alla romana € 12

Cannolo croccante ripieno di Baccala' Norvegese mantecato
su vellutata di broccolo romano € 12

Fritti e Sfizi

Cartoccio di Occhi di Canna * con salsa Tartara € 10

Polpetta di seppia*al pane nero su crema di piselli* € 12

Baccalà in tempura su letto di cipolla di tropea in agrodolce € 10

Percorso di antipasti acquasale € 20 a pers.
(5 portate a fantasia dello chef, minimo per due persone)

Tutti i nostri prodotti serviti crudi o marinati, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva in sede o acquistati con bonifica effettuata a bordo nave, per garantire qualita' e sicurezza come descritto nel piano Haccp ai sensi del regolamento CE 852/04, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, cap .3 , lettera D, punto 3

Antipasti di Terra

Selezione di Salumi Acquasale:

Capocollo di Martinafranca del salumificio Santoro	€ 14
Salame casareccio di Martina Franca del salumificio Santoro	€ 11
Filetto lardellato di Martina Franca del salumificio Santoro	€ 12
Guancia Mia di Mangalica della Tuscia Viterbese del Salumificio Coccia Sesto	€ 14
Prosciutto di Bassiano Reggiani stagionato 18 mesi taglio a mano	€ 12
Tagliere misto della nostra selezione di salumi	€ 20

Selezione di Formaggi Acquasale:

Fiocco della Tuscia Chiodetti di Civitacastellana (formaggio a pasta morbida e cremosa, di solo latte di mucca)	€ 9
Cacioricotta di Capra (stagionatura 2 mesi, zona di produzione Sabina Romana)	€ 12
Conciato di San Vittore (latte ovino, subisce coagulazione con caglio in pasta di Agnello e stagiona 90 giorni, speziato con erbe aromatiche naturali, prodotto Picinisco, parco nazionale dell'Abruzzo)	€ 10
Pecorino affinato alle vinacce (latte di pecora, affinato in concia di vinacce, stagionatura 4 mesi, Campagna Romana)	€ 10
Blu di Bufala (erborinato con latte di bufala, presenta sfumature blu, premiato nel 2017 come secondo formaggio migliore al mondo, prodotto in Lombardia)	€ 10
Tagliere misto della nostra selezione di formaggi	€ 15
Bufala campana dop del caseificio Casabianca con puntarelle alla romana	€ 10
Burratina I.G.P del caseificio pugliese Artigiana e frisella al pomodorino confit	€ 12
Uova al coccio con cialda di pane croccante e cicorietta di campo	€ 10
Tortino di patate e carciofi con fonduta di Pecorino di Fossa e guanciale croccante di Bassiano Reggiani	€ 10
Fagottino croccante di pasta fillo con salsiccia di Monte San Biagio, broccoletti e provola affumicata	€ 12
Polpetta di manzo Danese all'amatriciana con guanciale croccante di Bassiano Reggiani e Pecorino Romano Dop di montagna selezione Cibaria	€ 12

Primi Piatti dal Mare

Spaghettoni del Pastificio Benedetto Cavalieri con alici fresche, pomodoro secco, mandorle tostate, finocchietto selvatico, peperoncino e burrata I.G.P pugliese del Caseificio Artigiana	€ 14
Raviolo nero ripieno di pesce e timo su crema di zucca, pepe nero e petali croccanti di topinambur	€ 15
Tonnarello alla barbabietola rossa con rana pescatrice, granella di pistacchio di Bronte, pepe nero e basilico	€ 15
Strascinato acqua e farina con vongole e cime di rapa	€ 13
Ruote pazze del pastificio Benedetto Cavalieri all'Eoliana, con Tonno pinna gialla, olive taggiasche, capperi I.G.P. di Pantelleria, pachino rosso, peperoncino e basilico	€ 15

Primi Piatti di Terra

Raviolo di Pecorino Romano Dop di montagna selezione Cibaria all'amatriciana con guanciale croccante di Bassiano	€ 12
Spaghettoni del pastificio Benedetto Cavalieri alla Carbonara con guanciale croccante di Bassiano e Pecorino Romano Dop di montagna	€ 12
Strascinati acqua e farina alla gricia e castagne di Carpineto Romano	€ 10
Gnocchi di patate al ragu' bianco di manzo Danese, agrumi di sicilia e maggiorana	€ 12
Fettuccine ai funghi porcini, cacio ricotta, peperoncino e prezzemolo	€ 16

Le nostre paste fresche : tonnarelli , ravioli, strascinati ,gnocchi,fettuccine, sono preparati in loco. Come da tradizione i nostri primi piatti sono tutti espressi.

Secondi Piatti di Mare

Frittura mista: paranza, calamari* e gamberi*	€ 20
Pescato locale di mare : al sale, al forno con patate, alla griglia, all'acqua pazza secondo disponibilità del mercato	da € 5 a € 7 l'etto
Trancio di baccala' alla Mediterranea	€ 20
Tagliata di Tonno pinna gialla ai ferri con insalatina di carciofo	€ 24

Secondi Piatti di Terra

Stinco di Maiale laccato al miele con patate al forno	€ 22
Filetto di manzo danese ai ferri	€ 24
Tagliata di filetto di manzo danese Brasata ai funghi porcini	€ 25
Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura con cipolla rossa di Tropea in Agrodolce e patate al forno	€ 20
Stracchetto di manzo danese e cicoria di campo	€ 16

Contorni

Verdure di stagione ripassate o all'agro	€ 6
Patate al forno	€ 5
Insalata mista	€ 5
Carciofo alla romana o giudia	€ 6
Puntarelle alla romana	€ 6

Dolci

Tiramisu' al borsci san marzano	€ 5
Millefoglie con crema chantilly, al cioccolato fondente o frutti di bosco	€ 5
Strudel di mele e cannella	€ 5
Torta al cioccolato	€ 5
Semifreddo di zabaione all'amaretto	€ 7
Semifreddo al pistacchio di Bronte	€ 8
Sorbetto agli agrumi di Sicilia	€ 4
Ananas	€ 4
Melone invernale	€ 4

Bevande

Acqua microfiltrata naturale o frizzante	€ 1,50
Acqua naturale San Benedetto, Levissima, Surgiva	€ 2,50
Acqua frizzante di Nepi, San Pellegrino	€ 2,50
Coca cola, Fanta, Sprite 330 ml	€ 3
Birra menabrea bottiglia 330 ml	€ 3
Espresso	€ 2
Cappuccino	€ 2,50
The caldo	€ 2,50
Amari	€ 4