

# Menu à la Carte

## .....*Antipasti - Appetizers*.....

Mozzarella di bufala, pomodori, aceto balsamico 7-12  
*Buffalo mozzarella, tomatoes, balsamic vinegar*  
24

Tartare di manzo, cipolla rossa, senape 3-10-12  
*Beef tartare, red onion, mustard*  
24

Crudo di salmone, soia agli agrumi, tartufo nero 4-6-12  
*Raw salmon, citrus soy, black truffle*  
25

## .....*Primi Piatti - First Courses*.....

Ravioli di ricotta e spinaci, pesto, pomodori secchi 1-3-5-7  
*Ravioli pasta with ricotta cheese and spinach, basil pesto, dry tomatoes*  
28

Mezze maniche all'amatriciana 1-7  
*Amatriciana mezze maniche pasta*  
27

Trofie di ragù di polpo, olive taggiasche, limone 1-4-7-9-12-14  
*Trofie pasta with octopus and tomato sauce, taggiasca olives, lemon*  
29

# Menu à la Carte

## .....*Secondi Piatti - Main Courses*.....

Filetto di vitello, chutney di mele, cardoncello 7-9-10-12

*Veal fillet, apple chutney, king oyster mushroom*

35

Spigola, caponata, basilico 4-9-12

*Sea bass, Sicilian caponata, basil*

36

Gamberi rossi, pomodori, cipolla rossa, lamponi 1-2-9-12

*Red shrimps, tomatoes, red onion, raspberries*

38

## .....*Dolci - Desserts*.....

Cassata siciliana 1-7-8

*Sicilian cassata*

15

Tiramisù 1-3-7

*Classic tiramisu*

15

# Cocktails

Aperol/Campari Spritz 22

Hugo 22

Negroni 22

Americano 22

Bellini 22

Gin Tonic 22

Mojito 22

# Mocktails

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

**NATURE 22**

ELISIR ALLA ROSA CANINA, LIMONE, GOMMA ARABICA, CRANBERRY, ALBUME

**ROOTS 22**

ELISIR ALLO ZAFFERANO, LIME, ACERO, GINGER BEER

**WAVE 22**

ELISIR AL BERGAMOTTO, LIMONE, BASILICO, SALE, GELSOMINO, TONICA AL SAMBUCO

**CORE 22**

VERMOUTH ROSSO ANALCOLICO, COLDBREW, BITTER BIANCO

# Bar

Soft drinks 12

Birra IPA - IPA Beer 13

Birra Moretti - Moretti Beer 13

Birra Peroni - Peroni Beer 13















Birra Guinness - Guinness Beer 13

Succhi di frutta - Juice fruit 12

Acqua - Water 6

# ELENCO ALLERGENI

(REG.1169/2011)















- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**  
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2**  **CROSTACEI** e prodotti derivati.
- 3**  **UOVA** e prodotti derivati.
- 4**  **PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.
- 5**  **ARACHIDI** e prodotti derivati.
- 6**  **SOIA** e prodotti derivati.
- 7**  **LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio.
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (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**.
- 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/1** espressi come so<sub>2</sub>.
- 13**  **LUPINI** e prodotti derivati.
- 14**  **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

## **GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti niti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

# LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALS CONTAINING GLUTEN**  
(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CRUSTACEANS** and derived products.
- 3**  **EGG** products and and derived products.
- 4**  **FISH** and derived products, **except:** gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **PEANUTS** and derived products.
- 6**  **SOYA** and derived products.
- 7**  **MILK** and derived products, including lactose.
- 8**  **NUTS, I.E., almonds** (*amygdalus con immis l.*), **hazelnuts** (*Corylus avellana*), **common nuts** (*juglans regia*), **cashew nuts** (*western anacardium*), **pecans** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (*bertholletia excelsa*), **pistachios** (*pistacia vera*), **Queensland nuts** (*macadamia ternifolia*) and **derived products**.
- 9**  **CELERY** and derived products.
- 10**  **MUSTARD** and derived products.
- 11**  **SESAME** seeds and derived products.
- 12**  **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** in concentrations **greater than 10 mg/kg or 10 mg/1** expressed as so<sub>2</sub>.
- 13**  **LUPINS** and derived products.
- 14**  **MOLLUSCS** and derived products.

## **ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER**

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



BISTROT  
ROMA

BY

*Natale Giunfa*