

# Menu à la Carte

## *Antipasti - Appetizers*

Crème Brûlée di Cipolla e Fontina 1-3-7-10-12  
*Onion Crème Brûlée and Fontina Cheese*  
20

Anatra / Pompelmo / Porro alla Brace 3-7-10-12  
*Duck / Grapefruit / Grilled Leek*  
20

Vitello Tonnato 3-7-9-12  
*Veal with Tuna Sauce*  
20

Capasanta / Funghi / Tartufo Nero 3-4-6-7-9-12  
*Scallop / Mushrooms / Black Truffle*  
20

Ceviche di Spigola 1-2-4-9-12  
*Seabass Ceviche*  
20

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio  
*For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil*



Elenco Allergeni  
*List of Allergens*

# Menu à la Carte

## *Primi Piatti - First Courses*

Tagliolino / Cime di Rapa / Burrata / Pane Croccante 1-3-7-8  
*Tagliolino Pasta / Turnip Tops / Burrata Cheese / Crispy Bread*  
30

Risotto / Topinambur / Caffè / Liquirizia 7-9  
*Risotto Pasta / Jerusalem Artichoke / Coffee / Licorice*  
30

Agnolotto di Coda di Manzo / Cavolo Nero / Pecorino 1-3-7-9-12  
*Oxtail Agnolotto Pasta / Black Kale / Pecorino Cheese*  
30

Cavatello / Aglio / Olio / Ricci di Mare 1-4-7-14  
*Cavatello Pasta / Garlic / Olive Oil / Sea Urchins*  
30

Fusillone / Gambero Rosso / Jamon Iberico / Origano 1-2-3-4-7-9-12  
*Fusillone Pasta / Red Prawn / Iberian Jamon / Oregan*  
30

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio  
*For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil*



Elenco Allergeni  
*List of Allergens*

# Menu à la Carte

## *Secondi Piatti - Main Courses*

Sedano Rapa / Senape / Spinacino 3-6-7-9-10  
*Celeriac / Mustard / Baby Spinach*  
40

Guancia di Manzo / Radicchio / Zucca 3-7-12  
*Beef Cheek / Radish / Pumpkin*  
40

Agnello / Salsa Teriyaki / Peperone 6-7-9-11-12  
*Lamb / Teriyaki Sauce / Pepper*  
40

Rana Pescatrice / Bieta / Caviale 4-7-12  
*Monkfish / Swiss Chard / Caviar*  
40

Spigola / Patata Affumicata / Bagna Càuda 4-6-12  
*Sea Bass / Smoked Potato / Bagna Càuda*  
40

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio  
*For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil*



Elenco Allergeni  
*List of Allergens*

# Menu à la Carte

## *Dolci - Desserts*

Cioccolato Fondente / Caramello / Frutti di Bosco <sup>1-3-7</sup>

*Dark Chocolate / Caramel / Berries*

15

Cre moso alla Banana / Cioccolato Bianco / Arachidi <sup>1-3-5-7-8</sup>

*Banana Cremoso / White Chocolate / Peanuts*

15

Semifreddo di Cocco / Rabarbaro / Fava Tonka <sup>1-3-7</sup>

*Coconut Frozen Mousse / Rhubarb / Tonka Bean*

15

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio

*For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil*



Elenco Allergeni

*List of Allergens*

# *Tasting Menu*

Benvenuto dello Chef  
*Welcome by the Chef*

Vitello Tonnato 3-7-9-12  
*Veal with Tuna Sauce*

Cavatello / Aglio / Olio / Ricci di Mare 1-4-7-14  
*Cavatello Pasta / Garlic / Olive Oil / Sea Urchins*

Agnello / Salsa Teriyaki / Peperone 6-7-9-11-12  
*Lamb / Teriyaki Sauce / Pepper*

Mandarino / Sambuco / Pepe Sichuan 3-7  
*Mandarin / Elderberry / Sichuan Pepper*

Cioccolato Fondente / Caramello / Frutti di Bosco 1-3-7  
*Dark Chocolate / Caramel / Berries*

€ 95 a persona, bevande escluse  
*€ 95 per person, excluding beverage*

## *Abbinamento Vino - Wine Pairing*

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Four glasses to pairing your courses*  
€ 50 a persona / *€ 50 per person*

## *Tasting Menu - Chef's Route*

Se preferite affidarvi completamente alla fantasia dello Chef, proponiamo un Menù Degustazione di cinque portate, tra cui:  
due antipasti, un primo piatto, un secondo piatto e un dessert.

€ 115 a persona, bevande escluse

*If you prefer to trust completely to the Chef's imagination, we offer a five-course Tasting Menu, which includes:  
two appetizers, one first course, a main course and a dessert.*

*€ 115 per person, excluding beverage*

## *Abbinamento Vino - Wine Pairing*

Cinque calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Five glasses to pairing your courses*  
€ 65 a persona / *€ 65 per person*



BISTROT  
ROMA

BY

*Natale Giunta*