

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

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

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

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

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

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

Menu à la Carte

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

Cavolfiore / Barbecue / Sumac 6-7-10-12

Cauliflower / Barbecue / Sumac

40

Guancia di Manzo / Radicchio / Zucca 3-7-12

Beef Cheek / Radish / Pumpkin

40

Spigola / Patata Affumicata / Bagna Càuda 4-7-10

Sea Bass / Smoked Potato / Bagna Càuda

40

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

Cioccolato Fondente / Caramello / Frutti di Bosco 1-3-7

Dark Chocolate / Caramel / Berries

15

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

Banana Cre moso / White Chocolate / Peanuts

15

Semifreddo di Cocco / Rabarbaro / Fava Tonka 1-3-7

Coconut Frozen Mousse / Rhubarb / Tonka Bean

15

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

.....Tasting Menu.....

Benvenuto dello Chef
Welcome by the Chef

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

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

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

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*

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 so₂.
- 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 so₂.
- 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 Giunta