

TAVOLA

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

Chiedi i piatti del giorno!

Sfizi e Delizie

	<i>assaggio</i>	<i>piatto</i>
Carciofo alla giudia		€ 8
Insalata di carciofi, melograno e pecorino		€ 12
Uovo croccante, crema di broccolo romanesco e filangè di peperoncino		€ 13
Gnocchi di semolino al forno con sfilacci di maiale e carciofi fritti	€ 8	€ 14
La ceciliana, panella di ceci al forno, hummus, crema di basilico e feta vegana	€ 8	€ 14
Moscardini fritti con polvere di Somacco e mayonese aioli	€ 10	€ 16
Tartare di manzo alla puttanesca con tartufo nero a scaglie	€ 12	€ 18

Paste e tradizione

Mezzi rigatoni alla gricia\carbonara\amatriciana\cacio e pepe		€ 14
Tonnarelli alla barbabietola, pecorino romano e guancia croccante		€ 14
Pasta mista con polipetti alla Luciana e olio al prezzemolo		€ 16
Tortellone fatto in casa, ripieno di manzo brasato, saltato al burro e salvia con il suo fondo		€ 18
Maltagliati, ricciola, ceci, e crema di datterino rosso		€ 18
Risotto, crema di zucca, scamorza affumicata e tartufo nero lamellato		€ 22

Secondi a nessuno

	<i>assaggio</i>	<i>piatto</i>
Chips di funghi con crema di ceci all'uccelletto	€ 9	€ 16
Hamburger di manzo (150 gr) con bun di Roscioli, lattuga, pomodoro, pancetta croccante, fontina, patatine fritte, ketchup e maionese		€ 18
Calamaro ripieno di parmigiana con cialda di melanzana e crema al pomodoro piccante	€ 10	€ 18
Guancia di manzo affumicata con cremoso di patate e peperone crusco	€ 12	€ 20
Cubotto di ricciola al forno, crema di zucca affumicata, crumble di pane e lampone disidratato		€ 20
Abanico iberico, cotto a bassa temperatura con chutney di prugne	€ 14	€ 24
Filetto di manzo lardellato, funghi pioppini e patata chips		€ 24

Contorni

Wok di verdure alla soia	€ 7
Chips di patate cacio e pepe	€ 7
Broccoli ripassati	€ 7
Cicoria all'agro o ripassata	€ 7
Patate al forno	€ 7
Finocchi Julienne, arance, olive Taggiasche e semi di zucca	€ 8

Dall'angolo dei salumi e formaggi

	<i>assaggio</i>	<i>piatto</i>
TAGLIERE MISTO Prosciutto di S. Daniele DOP 24 mesi, Salsiccia di cinghiale toscana, Capocollo di Martina Franca, Salame stagionato in crusca di grano, Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale all'aceto balsamico, Ricotta di pecora, Burratina Bio	€ 16	€ 26
TAGLIERE DEL CASARO Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale all'aceto balsamico, Burratina Bio, Ricotta di pecora	€ 15	€ 25
TAGLIERE SALUMI Prosciutto di S. Daniele DOP 24 mesi, Salsiccia di cinghiale toscana, Capocollo di Martina Franca, Salame stagionato in crusca di grano	€ 14	€ 24
Acqua 1lt (potabile e trattata corrispondente ai requisiti del D.L. 174/04 D.M.25/12 addizionata con CO2)		€ 2
Caffè		€ 2,50

Coperto € 2,50 a persona

(Tutte le nostre maionesi sono vegane, senza lattosio e senza glutine)

Il nostro pane, dell'Antico Forno Roscioli

TAVOLA

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

English

Daily Specials? Ask your waiter!

Whims & Delights

	<i>assaggio</i>	<i>piatto</i>
Artichoke fried		€ 8
Artichoke, Pomegranate, and Pecorino Salad		€ 12
Crispy egg, creamed Romanesco broccoli, and chili pepper strips		€ 13
Baked semolino dumplings with pulled pork and fried artichokes	€ 8	€ 14
Ceciliana, chickpeas hummus, basil cream, and vegan feta	€ 8	€ 14
Fried baby octopus with sumac powder and aioli mayonnaise	€ 10	€ 16
Beef tartare alla puttanesca with shavings black truffle	€ 12	€ 18

Pasta & Heritage

Rigatoni pasta: gricia /carbonara /amatriciana /cheese and pepper		€ 14
Tonnarelli with beetroot, melted pecorino and crispy bacon		€ 14
Mixed pasta with Luciana-style octopus and parsley oil		€ 16
Homemade tortelloni filled with braised beef, sautéed in butter and sage with its sauce		€ 18
Maltagliati pasta, amberjack, chickpeas and red cherry tomato cream		€ 18
Rice, pumpkin cream, smoked scamorza cheese and black truffle shavings		€ 22

Second to None

	<i>assaggio</i>	<i>piatto</i>
Mushroom chips with chickpea cream and uccelletta sauce	€ 9	€ 16
Squid stuffed "parmigiana", eggplant wafer with spicy tomato cream	€ 10	€ 18
Hamburger (150gr), lettuce, tomato, crispy bacon, cheese. Served with fries, ketchup and mayo		€ 18
Smoked beef cheek, mashed potatoes and dried bell pepper	€ 12	€ 20
Amberjack cube, smoked pumpkin cream, and bread crumble with dried raspberries		€ 20
Iberian Abanico, cooked at low temperature with plum chutney	€ 14	€ 24
Larded beef fillet, pioppini mushrooms and potato chips		€ 24

Side dishes

Vegetables wok and soy sauce	€ 7
Sauteed broccoli	€ 7
Potatoes chips with cheese and pepper	€ 7
Pan - cooked seasonal vegetables with oil, garlic and hot pepper	€ 7
Baked potatoes	€ 7
Fennel salad with orange, olives and pumpkin seeds	€ 8

Sliced meats and cheeses

	<i>assaggio</i>	<i>piatto</i>
MIXED CUTTING BOARD	€ 16	€ 26
Tuscan wild boar sausage, prosciutto di S.Daniele DOP, Capocollo di Martina Franca, wheat bran salami Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale with balsamic vinegar, Sheep's ricotta, Burratina bio		
CHEESE PLATTER	€ 15	€ 25
Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale with balsamic vinegar, Sheep's ricotta, Burratina bio		
COLD CUTS PLATTER	€ 14	€ 24
Tuscan wild boar sausage, prosciutto di S.Daniele DOP, Capocollo di Martina Franca, wheat bran salami		
Water 1lt (potable and treated corresponding to the requirements of the D.L. 174/04 D.M.25/12 added with CO2)		€ 2
Coffee		€ 2,50

Cover charge € 2,50

(All our mayonnaises are vegan, lactose free and gluten free)

Our bread is from the ancient Roscioli oven

TAVOLA

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

Desserts

Le nostre dolcizie fatte in casa

	assaggio taste	piatto plate
Crostata di visciole della tradizione <i>Wild cherry tart</i>	€ 4	€ 6
Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>		€ 7
Tiramisù dello Chef con crumble di cioccolato salato <i>Tiramisù with salted chocolate crumble</i>	€ 5	€ 7
New York cheesecake ai lamponi <i>Raspberry New York cheesecake</i>	€ 6	€ 8
Brownie, crema ai frutti rossi e caramello salato <i>Salted caramel Brownie, with red berry cream and crispy hazelnuts with pink pepper</i>	€ 6	€ 8
Semisfera al cioccolato fondente con ganache all'arancia, spugna al caffè, crumble salato all'arancia <i>Dark chocolate hemisphere with orange ganache, coffee sponge, salted orange crumble</i>		€ 8

Abbinamento consigliato Suggestion

Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia <i>Apple crumble with vanilla ice cream & Calvillia liquore alla mela</i> AB Selezione		€ 11
Tiramisu homemade <i>Tiramisu & Ananda liquore al cacao dell'Ecuador</i> AB Selezione		€ 11

Liquori e vini da dolce

Amaro	€ 5
AB Selezione Calvilla liquore alla mela	€ 6
AB Selezione Ananda liquore al cacao	€ 6
Moscato di Pantelleria Tanit	€ 6
Passito di Pantelleria Terre di Zagara	€ 7

Grappe

Zanin Barrique	€ 5
Zanin Bianca	€ 5
Bottega Amarone bianca	€ 6
Poli Morbida Moscato	€ 7
Berta Monprà	€ 7
AB Selezione Barolo	€ 8
AB Selezione Grappa di moscato di Terracina ed. limitata	€ 8
AB Selezione I Millesimi 2002	€ 10

Whisky

Benriach, Speyside	€ 10
Bullet, Bourbon	€ 10
Talisker, Skye	€ 10
Jameson, Irish	€ 10
Oban, Scotch	€ 12
Nikka Yoichi, Japan	€ 12
Lagavulin, Islay	€ 12

Rum

Matusalem, Repubblica Dominicana	€ 10
El Dorado, Guyana	€ 10
Zacapa, Guatemala	€ 12

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale.

Alcuni dei nostri prodotti sono abbattuti secondo la legge.
Alcuni prodotti sono congelati.

L'abbattimento degli alimenti è un processo di lavorazione che prevede un abbassamento repentino della temperatura degli alimenti in tempi così brevi che la naturale proliferazione batterica conseguente alla preparazione dei cibi risulti minima e insufficiente a provocare danni a chi li consumerà.
È un processo indispensabile nel caso in cui si avvantaggino delle lavorazioni che poi non vengono servite esposte, ma subiscono un periodo di conservazione in frigorifero e/o congelatore. Tale trattamento ha lo scopo dunque di inibire immediatamente la crescita microbica e preservare le caratteristiche organolettiche dell'alimento fresco.
Per quanto concerne i prodotti ittici da consumarsi crudi (carpacci, marinate etc.), le operazioni di abbattimento vengono eseguite, come prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e dalla Circolare n. 4379-P del 17/02/2011 del Ministero della Salute, per cui è fatto obbligo di congelare (trattamento di bonifica preventiva) ad una temperatura non superiore a -20 °C e per 24 ore, il pesce (anche di acqua dolce) destinato ad essere somministrato crudo.
Il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è pertanto un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore.
Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3