

TAVOLA

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

Chiedi i piatti del giorno!

Sfizi e Delizie

Polpette di pappa al pomodoro, cipolla agrodolce, fonduta di parmigiano e crumble di di olive nere	€ 10
Uovo croccante, crema di zucchine e filange di peperoncino	€ 12
Tacos con polpo e patate	€ 12
Cannoli mignon all'emiliana con mortadella e pistacchio	€ 12
Avocado toast con uovo occhio di bue	€ 13
Panzanella, battuta di manzo, datterino giallo e mousse di ricotta	€ 16
Tartare di spigola alla caprese	€ 16

Le bruschette con il pane Roscioli

Ajo e ojo "Le Ferre", burrata e cicoria	€ 4
Alici, burratina bio e pomodorini confit	€ 5

Paste e tradizione

Mezzi rigatoni alla gricia\carbonara\amatriciana\cacio e pepe	€ 13
Fusilloni con pesto di zucchine alla Nerano, provola affumicata in scaglie, guanciale croccante	€ 13
Spaghettoni ai tre pomodori, profumo di limone e basilico	€ 13
Pici con crema di peperone crusco, cipolla agrodolce e mortadella croccante	€ 14
Pici cozze, menta, pomodorini confit e pecorino	€ 16
Spaghettoni all'amatrigialla di polpo e bacon croccante	€ 16
Pasta senza glutine	€ +2

Secondi a nessuno

Bon Bon di lenticchie rosse con salsa chimichurri	€ 14
Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con wok di verdure	€ 14
Hamburger di manzo (150 gr) pancetta croccante, fontina, lattuga e pomodoro nel bun di Roscioli con patatine fritte	€ 15
Galletto affumicato, rosticcato alla salsa BBQ homemade con cremoso di patate alla salvia	€ 16
Roast Beef, spinacino, mela verde e mosto di vino rosso	€ 16
Fish and chips di polpo con gazpacho	€ 18
Saltimbocca di spigola con nido di cicoria ripassata	€ 20
Tagliata di manzo (Angelo Feroci)	€ 22

Le insalate

Finocchi Julienne, arance, olive Taggiasche e semi di zucca	€ 8
Caprese con burrata DOP, olio EVO "Le Ferre" e pomodorini	€ 10
Caesar salad, pollo cotto a bassa temperatura, crostini di pane, lattuga, parmigiano, bacon croccante e Caesar dressing	€ 14
Salmone affumicato, avocado, melograno e spinacini	€ 16

Contorni

Wok di verdure alla soia	€ 6
Cicoria all'agro o ripassata	€ 6
Patate al forno	€ 7
Chips di patate cacio e pepe	€ 7
Finocchi julienne, arance, olive taggiasche, semi di girasole, citronette	€ 8

Dall'angolo dei salumi e formaggi

TAGLIERE SALUMI Prosciutto di S. Daniele DOP 24 mesi, Salsiccia di cinghiale toscana, Mortadella, Salame stagionato in crusca di grano	€ 14
TAGLIERE DEL CASARO Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale all'aceto balsamico, Ricotta di pecora , Burratina	€ 15
TAGLIERE MISTO Prosciutto di S. Daniele DOP 24 mesi, Salsiccia di cinghiale toscana, Mortadella, Salame stagionato in crusca di grano, Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale all'aceto balsamico, Ricotta di pecora, Burratina	€ 16
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 € 1 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!

Treats and Delights

Tomato bread patty, sweet-and-sour onion, Parmesan cream and olives crumble	€ 10
Crispy egg, zucchini cream, and chili pepper strips	€ 12
Tacos with octopus and potatoes	€ 12
Cannoli mignon with mortadella ragù and pistachio	€ 12
Avocado toast with egg	€ 13
Panzanella, beef tartare, cherry tomatoes, and ricotta	€ 16
Sea bass tartare, with burrata cheese and tomato	€ 16

Bruschetta with Roscioli bread

Chicory whit garlic and oil, and burrata cheese	€ 4
Anchovies, burrata cheese, and cherry tomatoes	€ 5

Pasta and Tradition

Rigatoni pasta gricia / carbonara / amatriciana / cheese and pepper	€ 13
Fusilloni zucchini pesto Nerano style, smoked provola, and crispy bacon	€ 13
Spaghettoni with three kind of tomatoes, lemon zest, and basil	€ 13
Pici with dried sweet pepper, sweet-and-sour onion, and crispy mortadella	€ 14
Pici with mussels, cherry tomatoes, pecorino chese, and wild mint leaf	€ 16
Spaghettoni with crispy octopus and yellow cherry tomatoes and bacon	€ 16
Gluten free pasta	€ +2

Second to None

Lentil bon bon with chimichurri sauce	€ 14
Sliced chicken breast with wok vegetables	€ 14
Hamburger (150 g) crispy bacon, cheese, lettuce, and tomato with fried potatoes	€ 15
Rooster smoked, roasted in BBQ sauce (homemade) with creamy sage potatoes	€ 16
Roast beef, baby spinach, green apple, and red grape must	€ 16
Octopus fish and chips with gazpacho	€ 18
Sea bass saltimbocca with chicory	€ 20
Beef tagliata	€ 22

Salads

Julienne fennel with orange, olives, and pumpkin seeds	€ 8
Caprese tomatoe, burrata cheese, basil leaf	€ 10
Caesar salad chicken breast, parmesan cheese, crispy bacon, bread bites, lettuce, and Caesar dressing	€ 14
Salmon salad, smoked salmon, avocado, pomegranate seeds, and baby spinach	€ 16

Side dishes

Vegetables wok with soy sauce	€ 6
Chicory with oil and garlic or oil and lemon	€ 6
Baked potatoes	€ 7
Potato chips with cheese and pepper	€ 7
Fennel salad with oranges, olives and pumkin seeds	€ 8

Sliced meats and cheeses

COLD CUTS PLATTER Prosciutto di San Daniele DOP Tuscan wild boar sausage Mortadella, wheat bran salami	€ 14
CHEESE PLATTER "Ubriaco in Caldera" (Veneto) Goat blue cheese (Lombardy) "Nero del Montale" with balsamic vinegar Sheep's ricotta, Burrata	€ 15
MIXED CUTTING BOARD Tuscan wild boar sausage, prosciutto San Daniele DOP, Mortadella, wheat bran salami, "Ubriaco in Caldera" (Veneto), Goat blue cheese (Lombardy) "Nero del Montale" with balsamic vinegar Sheep's ricotta, Burrata	€ 16
Water 1 lt (drinking water, treated in compliance with Legislative Decree 174/04 and Ministerial Decree 25/12, carbonated with CO ₂)	€ 2
Coffee	€ 2,50
Cover charge €1	

(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
Cheesecake ai lamponi <i>Raspberry cheesecake</i>	€ 6	€ 8
Brownie con gelato alla vaniglia <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	€ 6	€ 8

Abbinamento consigliato Suggestion

Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia e liquore alla mela <i>Apple crumble with vanilla ice cream & apple liqueur</i>		€ 11
Tiramisù fatto in casa con crumble di cioccolato salato e liquore al cacao dell'Ecuador <i>Tiramisù with salted chocolate, crumble & cacao liqueur from Ecuador</i>		€ 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