

T A V O L A

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

Chiedi i piatti del giorno!

Sfizi e Delizie

Polpette di pappa al pomodoro, cipolla agrodolce, fonduta di parmigiano e crumble di olive nere	€ 12
Uovo croccante, crema di zucchine e filange di peperoncino	€ 13
Tacos con polpo e patate	€ 14
Cannoli mignon all'emiliana con mortadella e pistacchio	€ 13
Panzanella, battuta di manzo, datterino giallo e mousse di ricotta	€ 18
Tartare di spigola alla caprese	€ 18

Paste e tradizione

Mezzi rigatoni alla gricia\carbonara\amatriciana\cacio e pepe	€ 16
Fusilloni con pesto di zucchine alla Nerano, provola affumicata in scaglie, guanciale croccante	€ 16
Pici con crema di peperone crusco, cipolla agrodolce e mortadella croccante	€ 16
Pici cozze, menta, pomodorini confit e pecorino	€ 16
Spaghettoni all'amatrigialla di polpo e bacon croccante	€ 18
Pasta senza glutine	€ +2

Secondi a nessuno

Bon Bon di lenticchie rosse con salsa chimichurri	€ 16
Hamburger di manzo (150 gr) pancetta croccante, fontina, lattuga e pomodoro nel bun di Roscioli con patatine fritte	€ 18
Roast Beef, spinacino, mela verde e mosto di vino rosso	€ 18
Fish and chips di polpo con gazpacho	€ 18
Galletto affumicato, rosticciato alla salsa BBQ homemade con cremoso di patate alla salvia	€ 20
Saltimbocca di spigola con nido di cicoria ripassata	€ 22
Tagliata di manzo (Angelo Feroci)	€ 24

Contorni

Wok di verdure alla soia	€ 7
Cicoria all'agro o ripassata	€ 7
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	€ 24
Prosciutto di S. Daniele DOP 24 mesi, Salsiccia di cinghiale toscana, Mortadella, Salame stagionato in crusca di grano	
TAGLIERE DEL CASARO	€ 25
Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia, Nero del Montale all'aceto balsamico, Ricotta di pecora , Burratina	
TAGLIERE MISTO	€ 26
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	
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

T A V O L A

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

English

D a i l y S p e c i a l s ? A s k y o u r w a i t e r !

Treats and Delights

Tomato bread patty, sweet-and-sour onion, parmesan cream and olives crumble	€ 12
Crispy egg, zucchini cream, and chili pepper strips	€ 13
Tacos with octopus and potatoes	€ 14
Cannoli mignon with mortadella ragù and pistachio	€ 13
Panzanella, beef tartare, cherry tomatoes, and ricotta	€ 18
Sea bass tartare, with burrata cheese and tomato	€ 18

Pasta and Tradition

Rigatoni pasta gricia / carbonara / amatriciana / cheese and pepper	€ 16
Fusilloni zucchini pesto Nerano style, smoked provola, and crispy bacon	€ 16
Pici with dried sweet pepper, sweet-and-sour onion, and crispy mortadella	€ 16
Pici with mussels, cherry tomatoes, pecorino cheese, and wild mint leaf	€ 16
Spaghettoni with crispy octopus, yellow cherry tomatoes, and crispy bacon	€ 18
Gluten free pasta	€ +2

Second to None

Lentil bon bon with chimichurri sauce	€ 16
Hamburger (150 g) crispy bacon, cheese, lettuce, and tomato with fried potatoes	€ 18
Roast beef, baby spinach, green apple, and red grape must	€ 18
Octopus fish and chips with gazpacho	€ 18
Rooster smoked, roasted in BBQ sauce (homemade) with creamy sage potatoes	€ 20
Sea bass saltimbocca with chicory	€ 22
Beef tagliata	€ 24

Side dishes

Vegetables wok with soy sauce	€ 7
Chicory with oil and garlic or oil and lemon	€ 7
Baked potatoes	€ 7
Potato chips with cheese and pepper	€ 7
Julienne fennel with oranges, olives and pumpkin seeds	€ 8

Sliced meats and cheeses

COLD CUTS PLATTER	€ 24
Prosciutto di San Daniele DOP	
Tuscan wild boar sausage	
Mortadella, wheat bran salami	
CHEESE PLATTER	€ 25
"Ubriaco in Caldera" (Veneto)	
Goat blue cheese (Lombardy)	
"Nero del Montale" with balsamic vinegar	
Sheep's ricotta, Burrata	€ 26
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	
Water 1 lt	€ 2
(drinking water, treated in compliance with Legislative Decree 174/04 and Ministerial Decree 25/12, carbonated with CO 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

T A V O L A

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 Calvillia 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