TAVOLA

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

Piatti del giorno? Chiedi a noi...

Sfizi e Delizie

Uovo croccante, crema di broccolo romanesco e filange di peperoncino	€ 12
Polpette di pappa al pomodoro, fonduta di Parmigiano, cipolla agrodolce e crumble di olive nere	€ 10
Insalata di carciofi, chicchi di melagrana e pecorino	€ 12
Carciofo alla Giudia	€ 8
Avocado toast con uovo occhio di bue	€ 13
Millefoglie di zucca, guanciale croccante e fonduta di formaggi selezionati	€ 13
Battuto di Fassona, tuorlo d'uovo grattugiato e burratina DOP	€ 18
Polipetti alla Luciana	€ 16

Le bruschette con il pane Roscioli

Ajo e ojo "Le Ferre", burratina DOP e cicoria	€ 5
Alici, burratina DOP e pomodorini confit	€ 5

Paste e tradizione

Mezzi rigatoni alla gricia\carbonara\amatriciana\cacio e pepe	€ 13
Spaghettoni ai tre pomodori, profumo di limone, basilico e pecorino	€ 13
Risotto cavolo nero e Taleggio (15 min)	€ 16
Tonnarelli alla barbabietola, fonduta di Pecorino e guanciale croccante	€ 15
Pasta mista con ceci, cozze e olio al rosmarino	€ 16
Pasta senza glutine	€ +2

Secondi a nessuno

Polpette al sugo	€ 14
Roast beef con spinacino, mela verde e riduzione di mosto di vino	€ 16
Guancia di manzo affumicata con cremoso di patate	€ 18
Tagliata di pollo con wok di verdure alla soia	€ 14
Polpo rosticciato e hummus di ceci alla paprika dolce	€ 18
Tagliata di manzo (Angelo Feroci)	€ 22
Hamburger Royal 150gr. pancetta croccante, fontina, lattuga e pomodoro nel bun di Roscioli con patatine fritte	€ 16

Le insalate

Finocchi Julienne, arance, olive Taggiasche e semi di zucca	€ 8
Caesar salad, pollo C.B.T., crostini, Grana, bacon croccante, lattuga, Caesar dressing	€ 14
Salmone affumicato, avocado, semi di melograno e spinacini	€ 16
Quinoa, salmone affumicato, pomodorini confit e broccoli stufati	€ 16
Farro, pollo sfilacciato, avocado e verza rossa	€ 14
Riso Venere, polpo, uovo sodo e spinacino	€ 16

Contorni

Chips di patate cacio e pepe	€ 7
Patate al forno	€ 7
Verza stufata, uvetta e mandorle	€ 8
Cicoria ripassata o all'agro	€ 7

Dall'angolo dei salumi e formaggi

TAGLIERE SALUMI € 14
Culatta di Parma (12 mesi)
Mortadella Bologna (120 giorni)
Capocollo IGP Parma (180 giorni)
Finocchiona IGP Toscana (120 giorni)

TAGLIERE DEL CASARO € 16
Affinato di capra al fieno (180 giorni)
Bianco di Pienza (20/30 giorni)
Gorgonzola al cucchiaio DOP (80 giorni)
Taleggio DOP a latte crudo vaccino (60 giorni)
Grana Padano DOP (9–16 mesi)

TAGLIERE MISTO € 18
Selezione dei nostri formaggi e salumi

Acqua 1lt € 2
(potabile e trattata corrispondente ai requisiti del D.L. 174/04 D.M.25/12 addizionata con CO_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

Specials of the day? Just ask us...

Treats and Delights

Crispy egg, broccoli cream and chilli pepper strips	€ 12
Tomato bread patty, Parmesan cream, sweet sour onion and olives crumble	€ 10
Raw artichokes, pomegranate and Pecorino cheese	€ 12
Fried artichoke "alla Giudia"	€ 8
Avocado toast with egg	€ 13
Pumpkin millefeuille with guanciale and selected-cheese fondue	€ 13
Fassona beef tartare, grated cured egg yolk and burrata cheese	€ 18
Baby octopus "alla Luciana" cherry tomato, Taggiasca olives, capers and parsley	€ 16

Bruschetta with Roscioli bread

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

Pasta and Tradition

Rigatoni pasta gricia / carbonara / amatriciana / cacio e pepe	€ 13
Spaghetti three tomatoes, basil, lemon zest and Pecorino	€ 13
Black kale risotto with Taleggio cheese (15 min)	€ 16
Beetroot tonnarelli, Pecorino fondue and crispy guanciale	€ 15
Mixed pasta with chickpeas, mussels and rosemary oil	€ 16
Pasta gluten free	€ +2

Second to None

Meatballs in tomato sauce, Roman style	€ 14
Roast beef with baby spinach, green apple and red wine must reduction	€ 16
Smoked beef cheek with potato cream	€ 18
Sliced chicken breast with wok vegetables	€ 14
Roasted octopus, chickpeas hummus with sweet paprika	€ 18
Beef tagliata (Angelo Feroci Butchery)	€ 22
Hamburger Royal 150gr. crispy bacon, cheese, lettuceand tomato with fried potatoes	€ 16

Salads

Fennel and orange Julienne, olives, sunflower seeds and citronette dressing	€ 8
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
Quinoa, smoked salmon, confit cherry tomatoes and braised broccoli	€ 16
Chicken shredded, farro, avocado and red cabbage	€ 14
Octopus, black rice, hard boiled eggs and baby spinach	€ 16

Side dishes

Potato chips with Cacio e pepe	€ 7
Oven roasted potatoes	€ 7
Braised savoy cabbage with raisins and almonds	€ 8
Pan fried chicory with garlic and chilli	€ 7

Selection of cured meats and cheeses

CURED MEATS BOARD Our selection of Italian cold cuts	€ 14
CHEESE BOARD Our selection of Italian cheeses	€ 16
MIXED CUTTING BOARD Mixed cheeses and cured meats board	€ 18

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 dolcezze fatte in casa

	assaggio *taste*	*piatto* *plate*
Crostata di visciole della tradizione *Wild cherry tart*	€ 4	€ 6
Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia *Apple crumble with vanilla ice cream*		€ 7
Tiramisù dello Chef con crumble di cioccolato salato *Tiramisù with salted chocolate crumble*	€ 5	€ 7
Cheesecake ai lamponi *Raspberry cheesecake*	€ 6	€ 8
Brownie con gelato alla vaniglia *Brownie with vanilla ice cream*	€ 6	€ 8

Abbinamento consigliato
Suggestion

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

Whiskey

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 Domenicana	€ 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 espresse, ma subiscono un periodo di conservazione in frigorifero e/ocongelatore. 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