



La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenente glutine, cioè: frumento, segale, orzo avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Molluschi e prodotti derivati
6. Arachidi e prodotti derivati
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti derivati, compreso il lattosio
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati
12. Semi di sesamo e prodotti derivati
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂ tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 -Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.



Menù degustazione Tradizionale

Lesso alla Picchiapò con pomodoro e mentuccia romana

Tonnarello Cacio e Pepe **1.3.8.**

Agnello I.G.P. romano allo scottadito e peperoni in agrodolce

Focaccina di pan brioche e gelato al latte di mandorle **1.3.8.9.**

€ 45

Percorso di vini al calice in abbinamento 14. € 20

Menù degustazione Bar à Vin

Farinata di ceci con stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore **4.8.**

Linguina Pastificio Mancini aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine **1.4.**

Tartare di capasanta con bottarga di corallo, burro e alici e cialda gratinata **1.4.5.8.**

Ricciola con zuppetta fredda di gazpacho, alga wakame e polvere di cipolla **1.4.7.11.12.**

Bon bon al cioccolato bianco e infuso caldo all'Aphrodisiac X-GIN **8.**

€ 60

Percorso di vini al calice in abbinamento 14. € 35

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo



Per iniziare

Polpettine di formaggio con salsa di pomodoro e basilico 1.3.8.	€ 13
La “caprese”, pomodoro Pachino Marinda grigliato e stracciatella pugliese 8.	€ 12
Lingua, salsa verde e giardiniera croccante 3.4.10.	€ 13
Trippa alla romana con pecorino e menta 8.10.	€ 10
Animelle e zucchine romanesche con salsa fredda di alici 4.8.	€ 16
Lesso alla Picchiapò con pomodoro fresco e mentuccia romana	€ 10

Le farinate di ceci

Classica con sale, pepe, olio d’oliva e rosmarino	€ 6
Pesto leggero, pomodori confit e pecorino romano 8.	€ 13
Scarola saltata con olive nere di Gaeta, uvetta e alici del mar del Cantabrico 4.	€ 13
Stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore 4.8.	€ 13
Baccalà mantecato al profumo di lime 4.	€ 14

Il nostro cestino di pane 1.3.6.8.9.12. € 3



Dall' orto

Purée di fave e cicoria ripassata	€ 9
Peperoni in agrodolce con cipolla bianca e zenzero fresco	€ 7
Fagioli corallo saltati con cipolla bianca e datterini	€ 7
Ratatouille	€ 8

Le tartare

Tartare di capasanta con bottarga di corallo, burro e alici e cialda gratinata 1.4.5.8.	€ 20
Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto 3.11.	€ 18
Battuta al coltello di razza piemontese con pesca noce e maionese al pepe rosa 3.11.	€ 19
Tartare di daino "Progetto selvaggina" con uovo tiepido croccante, arance e capperi 3.11.	€ 19

Il nostro cestino di pane 1·3·6·8·9·12· € 3



La pasta

“Esiste un’azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano”

Mancini Pastificio Agricolo la nostra pasta artigianale di grano duro

Spaghettoni alla Carbonara con guanciale croccante 1.3.8.	€ 15
Maccheroni all’Amatriciana 1.8.	€ 14
Fusilli lunghi prosciutto e fichi con ricotta di capra 1.8.	€ 15
Spaghettoni Datterino e Pecorino 1.8.	€ 14
Linguina aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine 1.4.	€ 15

I secondi

Agnello con purea di peperone affumicato e polvere di capperi di Pantelleria	€ 22
Millefoglie di chianina con asparagi e gel di ribes rosso 8.	€ 18
Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia 8.	€ 18
Parmigiana di melanzane con provola affumicata 3.8.	€ 14
Ricciola con zuppetta fredda di gazpacho, alga wakame e polvere di cipolla 1.4.7.11.12.	€ 26

Chef Francesca Ciucci - Sous Chef Francesco Aielli



1 dessert...

The dessert

Focaccina di pan brioche con gelato artigianale al latte di mandorle 1.3.8.9.

Homemade brioche bread with ice cream to almond milk
Pain brioche à la crème glacée de lait d'amande

€ 7

Crema Catalana con cioccolato bianco e frutti di bosco 3.8.

Catalan cream with white chocolate and berries
Crème catalane au chocolat blanc et baies sauvage

€ 8

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio 1.3.8.

Trifle liquer-soaked sponge with a filling of cream and chocolat
Gâteau à base de génoise imbibe d'alcool, de crème pâtissière et de chocolat

€ 7

Tartelletta al limone e mentuccia meringata 1.3.8.9.

Lemon tart and mint meringue
Tarte au citron et menthe meringuée

€ 8

Rocher alla pera e zabaione al passito 1.3.8.9.

Caramelised pear mousse, dipped in walnut dark chocolate with passito sabayon
Rocher au chocolat et poire avec zabaglione à le vin doux

€ 9

I gelati artigianali provengono da FRIGO della Chef Cristina Bowerman

The

artisan ice creams come from FRIGO brand of the Chef Cristina Bowerman



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

... e non solo!

... and not only!

Café Gourmand

Il caffè Universal abbinato a una piccola selezione della nostra pasticceria 1.3.8.9.

Our coffee accompanied with a small selection of home pastries
Café de la maison Universal avec une petite sélection de nos pâtisseries

€ 7

Selezione della nostra piccola pasticceria 1.3.6.8.9.

Selection of our small pastry
Sélection de notre petite pâtisserie

€ 4

Selezione di formaggi italiani abbinati a mieli e confetture 8.9.

Selection of italian cheeses served with honey and preserves
Sélection de fromages italiens accompagné de miel et marmelade

€ 15