

Menu à la Carte

Antipasti - Appetizers

Crème Brûlée di Cipolla e Fontina 1-3-7-10-12
Onion Crème Brûlée and Fontina Cheese
20

Anatra / Pompelmo / Porro alla Brace 3-7-10-12
Duck / Grapefruit / Grilled Leek
20

Vitello Tonnato 3-7-9-12
Veal with Tuna Sauce
20

Capasanta / Funghi / Tartufo Nero 3-4-6-7-9-12
Scallop / Mushrooms / Black Truffle
20

Ceviche di Spigola 1-2-4-9-12
Seabass Ceviche
20

Per il servizio della cena verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the dinner service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil



Elenco Allergeni
List of Allergens

Menu à la Carte

Primi Piatti - First Courses

Tagliolino / Cime di Rapa / Burrata / Pane Croccante 1-3-7-8
Tagliolino Pasta / Turnip Tops / Burrata Cheese / Crispy Bread
30

Risotto / Topinambur / Caffè / Liquirizia 7-9
Risotto Pasta / Jerusalem Artichoke / Coffee / Licorice
30

Agnolotto di Coda di Manzo / Cavolo Nero / Pecorino 1-3-7-9-12
Oxtail Agnolotto Pasta / Black Kale / Pecorino Cheese
30

Cavatello / Aglio / Olio / Ricci di Mare 1-4-7-14
Cavatello Pasta / Garlic / Olive Oil / Sea Urchins
30

Fusillone / Gambero Rosso / Jamon Iberico / Origano 1-2-3-4-7-9-12
Fusillone Pasta / Red Prawn / Iberian Jamon / Oregan
30

Per il servizio della cena verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the dinner service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil



Elenco Allergeni
List of Allergens

Menu à la Carte

Secondi Piatti - Main Courses

Sedano Rapa / Senape / Spinacino 3-6-7-9-10
Celeriac / Mustard / Baby Spinach
40

Guancia di Manzo / Radicchio / Zucca 3-7-12
Beef Cheek / Radish / Pumpkin
40

Agnello / Salsa Teriyaki / Peperone 6-7-9-11-12
Lamb / Teriyaki Sauce / Pepper
40

Rana Pescatrice / Bieta / Caviale 4-7-12
Monkfish / Swiss Chard / Caviar
40

Spigola / Patata Affumicata / Bagna Càuda 4-6-12
Sea Bass / Smoked Potato / Bagna Càuda
40

Per il servizio della cena verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the dinner service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil



Elenco Allergeni
List of Allergens

Menu à la Carte

Dolci - Desserts

Cioccolato Fondente / Caramello / Frutti di Bosco 1-3-7

Dark Chocolate / Caramel / Berries

15

Cre moso alla Banana / Cioccolato Bianco / Arachidi 1-3-5-7-8

Banana Cre moso / White Chocolate / Peanuts

15

Semifreddo di Cocco / Rabarbaro / Fava Tonka 1-3-7

Coconut Frozen Mousse / Rhubarb / Tonka Bean

15

Per il servizio della cena verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the dinner service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil



Elenco Allergeni
List of Allergens

Tasting Menu

Benvenuto dello Chef
Welcome by the Chef

Vitello Tonnato ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Veal with Tuna Sauce

Cavatello / Aglio / Olio / Ricci di Mare ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
Cavatello Pasta / Garlic / Olive Oil / Sea Urchins

Agnello / Salsa Teriyaki / Peperone ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹²
Lamb / Teriyaki Sauce / Pepper

Mandarino / Sambuco / Pepe Sichuan ³⁻⁷
Mandarin / Elderberry / Sichuan Pepper

Cioccolato Fondente / Caramello / Frutti di Bosco ¹⁻³⁻⁷
Dark Chocolate / Caramel / Berries

€ 95 a persona, bevande escluse
€ 95 per person, excluding beverage

Abbinamento Vino - Wine Pairing

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Four glasses to pairing your courses*
€ 50 a persona / *€ 50 per person*

Tasting Menu - Chef's Route

Se preferite affidarvi completamente alla fantasia dello Chef, proponiamo un Menù Degustazione di cinque portate, tra cui:
due antipasti, un primo piatto, un secondo piatto e un dessert.

€ 115 a persona, bevande escluse

*If you prefer to trust completely to the Chef's imagination, we offer a five-course Tasting Menu, which includes:
two appetizers, one first course, a main course and a dessert.*

€ 115 per person, excluding beverage

Abbinamento Vino - Wine Pairing

Cinque calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Five glasses to pairing your courses*
€ 65 a persona / *€ 65 per person*



BISTROT
ROMA

BY

Natale Ciurlo