

# Menù Degustazione Radice

Benvenuto dello Chef

*Welcome by the Chef*

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

Risotto / Piselli / Chipotle / Miso 7  
*Risotto / Peas / Chipotle / Miso*

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

Mandarino / Sambuco / Pepe Sichuan 3-7  
*Tangerine / Elderberry / Sichuan Pepper*

Semifreddo di Cocco / Rabarbaro / Fava Tonka 1-3-7  
*Coconut Parfait / Rhubarb / Tonka Bean*

€ 135 a persona, bevande escluse  
*€ 135 per person, excluding beverage*

## Abbinamento Vino - Wine Pairing

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Four glasses to pairing your courses*

€ 75 a persona / *€ 75 per person*

# Menù Degustazione *Essenza*

Benvenuto dello Chef

*Welcome by the Chef*

Capasanta / Funghi / Tartufo Nero 3-4-6-7-9-12

*Scallop / Mushrooms / Black Truffle*

Agnolotto di Maiale / Barbecue / Cipolla 1-3-6-7-9-10-12

*Pork Agnolotto Pasta / Barbecue / Onion*

Carbonaro / Lattughino / Caviale 4-7-12

*Black Cod / Baby Gem / Caviar*

Mandarino / Sambuco / Pepe Sichuan 3-7

*Tangerine / Elderberry / Sichuan Pepper*

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

*Dark Chocolate / Caramel / Wild Berries*

€ 135 a persona, bevande escluse

*€ 135 per person, excluding beverage*

## *Abbinamento Vino - Wine Pairing*

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Four glasses to pairing your courses*

€ 75 a persona / *€ 75 per person*

# Menù Degustazione - Percorso dello Chef

Benvenuto dello Chef

*Welcome by the Chef*

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

*Seabass Ceviche*

Vitello Tonnato 3-7-9-12

*Vitello Tonnato*

Fusillone / Gambero Rosso / Jamon Iberico / Origano 1-2-3-4-7-9-12

*Fusillone Pasta / Red Prawn / Iberian Jamon / Oregan*

Agnello / Cipollotto / Yogurt 1-7-9-12

*Lamb / Spring Onion / Yogurt*

Mandarino / Sambuco / Pepe Sichuan 1-3-5-7-8

*Tangerine / Elderberry / Sichuan Pepper*

Cremoso alla Banana / Cioccolato Bianco / Arachidi 1-3-7

*Banana Mousse / White Chocolate / Peanuts*

€ 155 a persona, bevande escluse

€ 155 per person, excluding beverage















## Abbinamento Vino - Wine Pairing

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza / *Four glasses to pairing your courses*

€ 95 a persona / € 95 per person

# ELENCO ALLERGENI

(REG.1169/2011)















- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**  
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2**  **CROSTACEI** e prodotti derivati.
- 3**  **UOVA** e prodotti derivati.
- 4**  **PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.
- 5**  **ARACHIDI** e prodotti derivati.
- 6**  **SOIA** e prodotti derivati.
- 7**  **LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio.
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**.
- 9**  **SEDANO** e prodotti derivati.
- 10**  **SENAPE** e prodotti derivati.
- 11**  Semi di **SESAMO** e prodotti derivati.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so<sub>2</sub>.
- 13**  **LUPINI** e prodotti derivati.
- 14**  **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

## GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti niti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

# LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALS CONTAINING GLUTEN** (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CRUSTACEANS** and derived products.
- 3**  **EGG** products and and derived products.
- 4**  **FISH** and derived products, **except:** gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **PEANUTS** and derived products.
- 6**  **SOYA** and derived products.
- 7**  **MILK** and derived products, including lactose.
- 8**  **NUTS, I.E., almonds** (*amygdalus con immis l.*), **hazelnuts** (*Corylus avellana*), **common nuts** (*juglans regia*), **cashew nuts** (*western anacardium*), **pecans** (*Carya illinoensis* (*Wangenh.*) *k. koch*), **Brazil nuts** (*bertholletia excelsa*), **pistachios** (*pistacia vera*), **Queensland nuts** (*macadamia ternifolia*) and **derived products**.
- 9**  **CELERY** and derived products.
- 10**  **MUSTARD** and derived products.
- 11**  **SESAME** seeds and derived products.
- 12**  **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** in concentrations **greater than 10 mg/kg or 10 mg/1** expressed as so<sub>2</sub>.
- 13**  **LUPINS** and derived products.
- 14**  **MOLLUSCS** and derived products.

## ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



BISTROT  
ROMA

BY

*Natale Ciurlo*