oro

BISTROT

ROMA

BY

Natale Giunta

Menu à la Carte

Antipasti - Appetizers

Tarte Tatin al Pomodoro 1 - 3 - 7 - 12
Tomato Tarte Tatin
25

Albese di Vitello 1 - 7 - 8 - 9 - 12
Veal 'Albese'
25

Tartare di Anatra Affumicata e il suo Rocher 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12
Smoked Duck Tartare and its Rocher
25

Triglia in Carpione 1 - 4 - 7 - 12
Red Mullet 'in Carpione'
25

Ceviche di Spigola** 1 - 2 - 4 - 9 - 12
Seabass Ceviche
25

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

Menu à la Carte

Primi Piatti - First Courses

Tonnarello Cacio e Peperone 1 - 3 - 7 - 12
Tonnarello 'Cacio e Peperone'
30

Ramen, Broccolo e Arzilla 1 - 4 - 6 - 9 - 12
Ramen, Broccoli and Thornback Ray
30

Agnolotto di Maiale in Brodo di Speck 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12
Pork Agnolotto in Speck Broth
30

Fregola e Vongole 1 - 7 - 12 - 14
Fregola and Clams
30

Spaghetto con Aglio, Olio e Ricci di Mare* 1 - 4 - 7 - 14
Spaghetti Pasta with Garlic, Olive Oil and Sea Urchins
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

Menu à la Carte

Secondi Piatti - Main Courses

Scarola Imbottita 1 - 7 - 8 - 12
Stuffed Escarole
35

Diaframma di Manzo e Salsa Jerk 6 - 7 - 9 - 10 - 12
Beef Inside Skirt and Jerk Sauce
35

Agnello, Cipollotto e Yogurt 1 - 7 - 9 - 12
Lamb, Spring Onion and Yogurt
35

Spigola, Beurre Blanc e Caviale 4 - 7 - 12
Seabass, Beurre Blanc and Caviar
35

Rombo, Carciofo, Maionese alla Brace 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12
Turbot, Artichoke, Charcoal-Grilled Mayonnaise
35

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

Menu à la Carte

Desserts

Lemon Tart, Liquirizia e Zenzero 1-3-7-8
Lemon Tart, Licorice and Ginger
15

Cacio, Pere e Vin Brulé 1-7-8
Cacio, Pears and Vin Brulé
15

Caffè e Anice 3-7
Coffee and Anise
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

Natura in quattro atti

La natura si fa poesia in quattro espressioni di gusto

Benvenuto dello Chef

Tarte Tatin al Pomodoro 1 - 3 - 7 - 12

Tonnarello Cacio e Peperone 1 - 3 - 7 - 12

Scarola Imbottita 1 - 7 - 8 - 12

Pre-Dessert

Cacio, Pere e Vin Brulé 1 - 7 - 8

€ 95 a persona, bevande escluse

Abbinamento Vino

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza
€ 75 a persona

***Acqua potabile trattata con sistema di microfiltrazione certificato, refrigerata e servita direttamente da impianto professionale**

Nature in Four Acts

Nature becomes poetry in four expressions of taste

Welcome by the Chef

Tomato Tarte Tatin 1 - 3 - 7 - 12

Tonnarello 'Cacio e Peperone' 1 - 3 - 7 - 12

Stuffed Escarole 1 - 7 - 8 - 12

Pre-Dessert

Cacio, Pears and Vin Brulé 1 - 7 - 8

€ 95 per person, excluding beverage

Wine Pairing

Four glasses to pairing your courses
€ 75 per person

***Potable water treated with a certified microfiltration system, chilled and served directly from a professional dispenser**

L'Eleganza del Contrasto

Quando gli opposti si incontrano e diventano equilibrio

Benvenuto dello Chef

Tartare di Anatra Affumicata e il suo Rocher 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12

Fregola e Vongole 1 - 7 - 12 - 14

Diaframma di Manzo e Salsa Jerk 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Pre-Dessert

Lemon Tart, Liquirizia e Zenzero 1 - 3 - 7 - 8

€ 95 a persona, bevande escluse

Abbinamento Vino

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza
€ 75 a persona

***Acqua potabile trattata con sistema di microfiltrazione certificato, refrigerata e servita direttamente da impianto professionale**

The Elegance of Contrast

When opposites meet and turn into harmony

Welcome by the Chef

Smoked Duck Tartare and its Rocher 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12

Fregola with Clams 1 - 7 - 12 - 14

Beef Inside Skirt and Jerk Sauce 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Pre-Dessert

Lemon Tart, Licorice and Ginger 1 - 3 - 7 - 8

€ 95 per person, beverage excluded

Wine Pairing

Four glasses to pairing your courses
€ 75 per person

***Potable water treated with a certified microfiltration system, chilled and served directly from a professional dispenser**

Una Vita in Sei Portate

Un racconto personale in sei portate, attraverso cui lo Chef condivide il suo viaggio e le emozioni dei luoghi che ha vissuto

Benvenuto dello Chef

Albese di Vitello 1 - 7 - 8 - 9 - 12

Triglia in Carpione 1 - 7 - 4 - 12

Agnolotto di Maiale in Brodo di Speck 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Ramen, Broccolo e Arzilla 1 - 4 - 6 - 9 - 12

Costine di Manzo, Patata al Tartufo e Funghi 7 - 9 - 10 - 12

Pre-Dessert

Caffè e Anice 3 - 7

€ 135 a persona, bevande escluse

Abbinamento Vino

Sei calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza
€ 95 a persona

***Acqua potabile trattata con sistema di microfiltrazione certificato, refrigerata e servita direttamente da impianto professionale**

A Life in Six Courses

A personal story in six courses, through which the Chef shares his journey and the emotions of the places he has experienced

Welcome by the Chef

Veal 'Albese' 1 - 7 - 8 - 9 - 12

Red Mullet 'in Carpione' 1 - 4 - 7 - 12

Pork Agnolotto in Speck Broth 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Ramen, Broccoli and Thornback Ray 1 - 4 - 6 - 9 - 12

Beef Ribs, Truffle Potato and Mushrooms 7 - 9 - 10 - 12

Pre-Dessert

Coffee and Anise 5 - 7

€ 135 per person, beverage excluded

Wine Pairing

Six glasses to pairing your courses
€ 95 per person

***Potable water treated with a certified microfiltration system, chilled and served directly from a professional dispenser**

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS
(REG.1169/2011)

1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** - ***CEREALS CONTAINING GLUTEN***
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (*i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.*

2 **CROSTACEI** - ***CRUSTACEANS***
e prodotti derivati - *and derived products.*

3 **UOVA - *EGG***
e prodotti derivati - *and derived products.*

4 **PESCE** - ***FISH***
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - *and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.*

5 **ARACHIDI** - ***PEANUTS***
e prodotti derivati - *and derived products.*

6 **SOIA** - ***SOYA***
e prodotti derivati - *and derived products*

7 **LATTE** - ***MILK***
e prodotti derivati, incluso lattosio - *and derived products, including lactose*

8 **FRUTTA A GUSCIO** - ***NUTS***
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. -** *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 **SEDANO - *CELERY***
e prodotti derivati - *and derived products*

10 **SENAPE** - ***MUSTARD***
e prodotti derivati - *and derived products.*

11 Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - *and derived products.*

12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** - ***SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES***
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.

13 **LUPINI - *LUPINS***
e prodotti derivati - *and derived products.*

14 **MOLLUSCHI** - ***MOLLUSCS***
e prodotti derivati - *and derived products.*

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 finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

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.

* Alcuni ingredienti utilizzati in questi piatti provengono da materie prime congelate all'origine.

** Alcuni ingredienti sono stati da noi sottoposti a congelamento o abbattimento rapido nel rispetto delle normative vigenti.

** Some ingredients used in these dishes were originally delivered frozen.*

*** Some ingredients have been frozen or blast chilled on site by us, in compliance with current food safety regulations.*