oro
BISTROT
ROMA
BY
Natale Giunta

Atto di Natura

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 8 12

Cavolfiore, Limone, Tartufo Nero 6 7

Pre-Dessert

Pavlova 3 7
Meringa Svizzera alle Fragole, Gel di Fragole, Crema Chantilly, Olio al Lime, Gelato al Lime

€ 135 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's Act

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 8 12

Cauliflower, Lemon, Black Truffle 6 7

Pre-Dessert

Pavlova 3 7
Swiss Meringue with Strawberries, Strawberry Gel, Chantilly Cream, Lime oil, Lime Ice Cream

€ 135 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*

Sintesi Gastronomica

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

Lumachina Pastificio Gentile, Astice, Blue di Jersey 1 2 4 7 9

Picanha di Manzo e Salsa Jerk 6 7 9 10 12

Pre-Dessert

Namelaka alla Ricotta, Grano Caramellato, Fiori d'Arancia 1 3 7

€ 135 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*

Gastronomy Synthesis

When opposites meet and turn into harmony

Welcome by the Chef

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

Lumachina by Gentile Pasta Factory, Lobster, Jersey Blue Cheese 1 2 4 7 9

Beef Picanha and Jerk Sauce 6 7 9 10 12

Pre-Dessert

Ricotta Namelaka, Caramelised Wheat, Orange Blossom Flowers 1 3 7

€ 135 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*

Terre Connesse

Un viaggio gastronomico tra Lazio e Sicilia, richiamando tradizione, calore e contaminazione mediterranea

Benvenuto dello Chef

Gambero Rosso, Arancia, Pecorino 2 4 7 9 12

Melanzana, Ricotta, Caponata 7 8 9 12

Risotto alle Mandorle, Finocchietto Selvatico, Animelle 1 7 8 9 12

Plin di Tartare di Manzo, Ostrica, Salsa Verde 1 3 4 7 10 14

Ribs di Maiale alla Diavola e Broccolini 6 7 9 12

Pre-Dessert

Cremoso di Latte, Pesca, Alloro 1 3 5 7

€ 175 a persona, bevande escluse

Abbinamento Vino

Sei calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza
€ 110 a persona

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

Interconnected Lands

A gastronomic journey between Lazio and Sicily, evoking tradition, warmth, and Mediterranean fusion

Welcome by the Chef

Red Prawn, Orange, Pecorino Cheese 2 4 7 9 12

Eggplant, Ricotta Cheese, Caponata 7 8 9 12

Risotto with Almonds, Wild Fennel, Veal Sweetbreads 1 7 8 9 12

Plin of Beef Tartare, Oyster, Green Sauce 1 3 4 7 10 14

Diavola Pork Ribs and Tenderstem Broccoli 6 7 9 12

Pre-Dessert

Milk Cream, Peach, Bay Leaf 1 3 5 7

€ 175 per person, beverage excluded

Wine Pairing

Six glasses to pairing your courses
€ 110 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.*