

..... *Menù Degustazione Mediterraneo*

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Triglia, Piselli, Pesca 3-4-10-12

Red Mullet, Peas, Peach

Mezzo Pacchero, Riccio di Mare, Jamon 1-3-4-7-9-12-14

Mezzo Pacchero Pasta, Sea Urchin, Jamon

Secreto di Maiale alla Cacciatora, Peperone 7-9-12

Pork, Cacciatora Sauce, Pepper

Cocco, Zafferano, Liquirizia 3-7

Coconut, Saffron, Licorice

Tiramisù, Crema Inglese al Rum 1-3-7-8

Classic Tiramisu, Rum Crème Anglaise

€ 120 a persona, bevande escluse

€ 120 per person, excluding beverage

Abbinamento Vino - Wine Pairing

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza

€ 65 a persona

Four glasses to pairing your courses

€ 65 per person

.....*Menù Degustazione Vegetariano*.....

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Sedano Rapa, Rafano, Uovo 3-6-7-9-12

Celeriac, Horseradish, Egg

Tagliolino, Peperone, Maggiorana 1-3-7-12

Tagliolino Pasta, Pepper, Marjoram

Melanzana, Erborinato, Dragoncello 3-6-7-8-10

Aubergine, Blue Cheese, Tarragon

Cocco, Zafferano, Liquirizia 3-7

Coconut, Saffron, Licorice

Limone, Meringa, Cioccolato Bianco 1-3-7

Lemon, Meringue, White Chocolate

€ 120 a persona, bevande escluse

€ 120 per person, excluding beverage

Abbinamento Vino - Wine Pairing

Quattro calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza

€ 65 a persona

Four glasses to pairing your courses

€ 65 per person

.....*Menù Degustazione - Percorso dello Chef*.....

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Gambero Rosso, Pomodoro, Lemongrass 2-4-7-12

Red Prawn, Tomato, Lemongrass

Vitello, Caprino, Mora 7-12

Veal, Goat Cheese, Blackberry

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

Pork Agnolotto Pasta, Barbecue, Onion

Spigola, Porro, Basilico 3-4-7-12

Sea Bass, Leek, Basil

Cocco, Zafferano, Liquirizia 3-7

Coconut, Saffron, Licorice

Cacao, Cioccolato Bianco, Arancia 3-7-8-12

Cocoa, White Chocolate, Orange

€ 140 a persona, bevande escluse

€ 140 per person, excluding beverage

Abbinamento Vino - Wine Pairing

Cinque calici di vino in accompagnamento alla vostra esperienza















€ 80 a persona

Five glasses to pairing your courses

€ 80 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 so2.
- 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 so2.
- 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 nished products, even when not provided in the recipe. The sta is available for more information.



BISTROT
ROMA

BY

Natale Giunfa