

# Menu à la Carte

## .....*Antipasti - Appetizers*.....

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

*Celeriac, Horseradish, Egg*

20

Vitello, Caprino, Mora 7-12

*Veal, Goat Cheese, Blackberry*

20

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

*Red Prawn, Tomato, Lemongrass*

20

## .....*Primi Piatti - First Courses*.....

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

*Tagliolino Pasta, Pepper, Marjoram*

30

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

*Pork Agnolotto Pasta, Barbecue, Onion*

30

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

*Mezzo Pacchero Pasta, Sea Urchin, Jamon*

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*.....

Pomodoro, Pane, Cipolla 1-6-7-8-9-10-11

*Tomato, Bread, Onion*

40

Faraona, Zabaione, Bietoline Rosse 3-7-9-12

*Guinea Fowl, Zabaione, Swiss Chard*

40

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

*Sea Bass, Leek, Basil*

40

## .....*Dolci - Desserts*.....

Caramello, Frutti di Bosco, Tartufo Nero 1-3-7

*Caramel, Berries, Black Truffle*

15

Cioccolato Bianco, Melone, Yogurt 1-7

*White Chocolate, Melon, Yogurt*

15

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

*Classic Tiramisu, Rum Crème Anglaise*

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*

# .....Tasting Menu.....

Benvenuto dello Chef  
*Welcome by the Chef*

Triglia, Piselli, Pesca 3-4-10-12  
*Red Mullet, Peas, Peach*

Agnolotto di Maiale, Barbecue, Cipolla 1-3-6-7-9-12  
*Pork Agnolotto Pasta, Barbecue, Onion*

Spigola, Porro, Basilico 3-4-7-12  
*Sea Bass, Leek, Basil*

Cocco, Zafferano, Liquirizia 3-7  
*Coconut, Saffron, Licorice*

Caramello, Frutti di Bosco, Tartufo Nero 1-3-7  
*Caramel, Berries, Black Truffle*

€ 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*

# 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 Giunfa*