

Menu à la Carte

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

Mozzarella di Bufala / Pomodori / Basilico 7-12

Buffalo Mozzarella / Tomatoes / Basil

22

Burratina / Prosciutto Crudo 1-7

Burrata Cheese / Prosciutto Crudo

24

Crudo di Salmone / Soia agli Agrumi / Tartufo Nero 4-6-12

Raw Salmon / Citrus Soy / Black Truffle

25

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

Scialatiello / Funghi / Ricotta Salata 1-3-6-7-12

Scialatiello Pasta / Mushrooms / Salted Ricotta Cheese

29

Mezze Maniche all'Amatriciana 1-7

Amatriciana Mezze Maniche Pasta

27

Tagliolino / Vongole / Bottarga / Limone 1-2-3-4-12-14

Tagliolino Pasta / Clams / Bottarga / Lemon

30

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil

Menu à la Carte

.....*Secondi Piatti - Main Courses*.....

Guancia di Manzo / Patate / Radicchio 7-9-10-12

Beef Cheek / Potatoes / Radish

34

Anatra alla Cacciatora / Cicoria / Senape 3-7-10-12

Cacciatore Duck / Chicory / Mustard

36

Spigola / Broccoletti / Pomodori / Capperi 4-7-12

Sea Bass / Broccoli / Tomatoes / Capers

36

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

Cassata Siciliana 1-7-8

Sicilian Cassata

15

Tiramisù 1-3-7

Classic Tiramisu

15

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil

Cocktails

Aperol/Campari Spritz 22

Hugo 22

Negroni 22

Americano 22

Bellini 22

Gin Tonic 22

Mojito 22

Mocktails

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

NATURE 22

ELISIR ALLA ROSA CANINA, LIMONE, GOMMA ARABICA, CRANBERRY, ALBUME

ROOTS 22

ELISIR ALLO ZAFFERANO, LIME, ACERO, GINGER BEER

WAVE 22

ELISIR AL BERGAMOTTO, LIMONE, BASILICO, SALE, GELSOMINO, TONICA AL SAMBUCCO

CORE 22

VERMOUTH ROSSO ANALCOLICO, COLDBREW COFFEE, BITTER BIANCO

Bar

Soft drinks 12

Birra IPA - IPA Beer 13

Birra Moretti - Moretti Beer 13

Birra Peroni - Peroni Beer 13















Birra Guinness - Guinness Beer 13

Succhi di frutta - Juice fruit 12

Acqua - Water 6

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 finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



BISTROT
ROMA

BY

Natale Giunfa