

# Cucina Romana in evoluzione

## A.

<b>Li chiamavano suppli</b>	<b>9</b>
<b>Sfera di bufala croccante, crema di cavolfiore, alici del Cantabrico e olive taggiasche disidratate</b>	<b>10</b>
<b>Polpette di bollito con salsa verde e maionese alla senape</b>	<b>9,5</b>
<b>Scarpette a modo nostro</b>	<b>9</b>

## P.

<b>La nostra carbonara è differente</b>	<b>10</b>
<b>Cappellaccio ripieno di amatriciana, crema di broccolo romano, mela verde e mandorle salate</b>	<b>11</b>
<b>Spaghettoni "Del Leone" alla gricia con carciofi croccanti</b>	<b>11</b>
<b>Farfalle ripiene di gamberi in salsa cacio e pepe con burrata, fiori di zucca e lime</b>	<b>13</b>

## S.

<b>Controfiletto di manzo, carciofi e caffè</b>	<b>18,5</b>
<b>Calamaro ripieno di cicoria, guazzetto di cozze e corallo al nero di seppia</b>	<b>17,5</b>
<b>Puntarelle Burger</b> <i>Hamburger di manzo, gorgonzola, puntarelle e salsa tartara</i>	<b>14</b>

Servizio 1€ p.p. // Cestino di pane fatto in casa 3€ // Bottiglia d'acqua 1,50€

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP

# La nostra finestra sul mondo

## Starters

<b>Polpette di baccalà un po' orientali</b>	<b>10,5</b>
<i>Polpette di baccalà, crema di patate acidule, salsa teriyaki e katsuobushi</i>	
<b>Ceviche di spigola</b>	<b>12</b>
<i>Ceviche di spigola con avocado, cipolla rossa, olive, pomodoro, cetrioli, peperoncino e coriandolo</i>	
<b>Hummus 2.0</b>	<b>7,5</b>
<i>Hummus di ceci, pomodori arrosto, panbrioche alla curcuma, riduzione di aceto balsamico e coriandolo</i>	
<b>Tuna exotic tartare</b>	<b>13</b>
<i>Tartare di tonno, lime, passion fruit, coriandolo, zucchine e maionese allo zenzero</i>	

## Mains

<b>Mavi Ramen</b>	<b>14</b>
<i>Noodles all'uovo in brodo di pollo e soia serviti con pancia di maiale, uovo ajitama, funghi shiitake, tofu, zenzero rosso e alga nori</i>	
<b>Stir fry noodles</b>	<b>11</b>
<i>Spaghetti cinesi saltati con soia, tofu fritto e verdure</i>	
<b>Pluma di maiale BBQ</b>	<b>17,5</b>
<i>Pluma di maiale iberico BBQ con patate novelle alla senape</i>	
<b>Chicken coconut curry</b>	<b>16,5</b>
<i>Curry indiano con pollo e latte di cocco servito con riso, carote, okra e cipolla croccante</i>	
<b>Tataki di tonno</b>	<b>17,5</b>
<i>Tataki di tonno, alga wakame, maionese al wasabi e salsa teriyaki</i>	
<b>Bacon cheeseburger 2.0</b>	<b>14</b>
<i>Hamburger di manzo, cheddar, bacon allo sciroppo d'acero, cipolla croccante, maionese alla senape, pomodoro e misticanza</i>	
<b>Il nostro pulled pork</b>	<b>13</b>
<i>Spalla di maiale BBQ, homemade coleslaw</i>	

Servizio 1€ p.p. // Cestino di pane fatto in casa 3€ // Bottiglia d'acqua 1,50€

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP