

Cucina Romana in evoluzione

A.

Sfera croccante di bufala, crema di broccolo romano e salsiccia	10
Polpette di bollito, maionese alla senape e salsa al prezzemolo	9
Li chiamavano supplì	9
Tartare di manzo, tuorlo 65°, formaggio al tartufo e cavolfiore arrosto	13

P.

Spaghettoni Del Leone alla gricia con cipolla rossa agrodolce e guanciale croccante	11
La nostra carbonara è differente	11
Cappellacci ripieni di amatriciana con crema di broccolo romano, mela verde e mandorle salate	12
Farfalle ripiene di gamberi in salsa cacio e pepe con burrata, fiori di zucca e lime	13

S.

Guancia di manzo, funghi saltati e purè di patate al tartufo	18
Calamaro ripieno di cicoria, guazzetto di cozze e corallo al nero di seppia	17
Hamburger Romanesco <i>Bun artigianale con hamburger di manzo, broccoletti ripassati, bacon, senape e salsa norcina</i>	14

Servizio 1€ p.p. // Cestino di pane 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

Polpette di baccalà un po' orientali	11
<i>Polpette di baccalà, crema di patate acidule, salsa teriyaki e katsuobushi</i>	
Hummus 2.0	8
<i>Hummus di ceci, pomodori arrosto, dukkah, coriandolo, riduzione al balsamico e pan brioche alla curcuma</i>	
Exotic tartare	13
<i>Tartare di salmone, avocado, cream cheese, lime e pepe rosa</i>	
Satay di gamberi	12
<i>Spiedino thai di gamberi con salsa di arachidi e insalatina di cetrioli al sesamo</i>	

Mains

Stir fried noodles nella ricetta giapponese	12
<i>Noodles saltati con calamari, funghi shitake, germogli di soia, edamame e mentsuyu</i>	
Stir fried rice nella ricetta cinese	11
<i>Riso saltato con verdure di stagione, uova, zenzero, coriandolo, salsa di soia e arachidi</i>	
Curry di gamberi	17
<i>Curry indiano con gamberi, pomodoro, latte di cocco, lime, coriandolo e frutta secca</i>	
Tataki di salmone	18
<i>Tataki di salmone in crosta di sesamo nero, alga wakame, maionese al wasabi e salsa teriyaki</i>	
“Senti ste ribs...so greche!”	17
<i>Costolette di maiale alle erbe cotte a bassa temperatura con insalata greca a modo nostro e salsa tzatziki</i>	
Cheeseburger, il solo e unico	13
<i>Bun artigianale con hamburger di manzo, cheddar, cetriolini, ketchup e cipolla stufata</i>	
Il nostro Pulled Pork	14
<i>Bun artigianale con spalla di maiale BBQ e coleslaw</i>	

Servizio 1€ p.p. // Cestino di pane 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