

✓ (ALL DAY LONG)
LA GASTRONOMIA

	Slizio	Porzione
Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" 50/100 gr. ☑	8,00 €	16,00 €
Mortadella Bologna al Pistacchio con le scaglie di parmigiano "36 mesi"	6,00 €	10,00 €
Salmone Norvegese affumicato Salmone norvegese, pan brioche "fait maison"	18,00 €	
Tonno di corsa dell'isola di San Pietro "Buggerru" con la Giardiniera" fatta in casa" e il pane Carasau	16,00 €	
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico "Nardin" seleccion Acciughe selezionate, burro d'Isigny, crostini di pane	16,00 €	
Sott'olii Agnoni ☑ ✓	10,00 €	
La nostra giardiniera di ortaggi con il guacamole ☑ ✓	10,00 €	

I MAESTRI SALUMIERI

LE COOPERATIVE AGRICOLE E GLI ALLEVATORI

Assiette di Salumi da Modena a Reggio a Parma per Verona al Chianti e Visso Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina", Mortadella Bologna al pistacchio, Salsicette al pepe, finocchiona del Chianti, Felino, Corallina in budello, ciauscolo di Visso	18,00 €
Assiette di Formaggi della tradizione italiana Latte ovino, vaccino e caprino ☑	7,00 € 14,00 €
Assiette di Formaggi della tradizione laziale Latte ovino, vaccino e caprino ☑	7,00 € 14,00 €
Grand Assiette di Formaggi e Salumi della tradizione italiana a mano libera del gastronomo	25,00 €

TAGLIATI A MANO DAL GASTRONOMO

Jamon Iberico Bellota Reserva Torreon 42 mesi 50/100 gr. tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo	14,00 € 26,00 €
Jamon Iberico Bellota Blazquez Salamanca 36 mesi 50/100 gr. tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo	13,00 € 24,00 €
Prosciutto crudo di Cinta Senese Az. Agr. Casamonti, Castellina in Chianti, 100 gr. tagliato al coltello, bruschetta all'olio evo	22,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr. ☑	10,00 €
con pomodoro, basilico e origano di Marzamemi alla Caprese ☑ ✓	12,00 €
con acciughe del mar Cantabrico "Nardin" seleccion ☑	18,00 €
con salmone affumicato norvegese ☑	18,00 €
con prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" ☑	16,00 €

BURRATA DI ANDRIA

con i carciofi alla brace, pomodori secchi, zucchine marinate ☑ ✓	12,00 €
con la bottarga di muggine e cipolline ☑	14,00 €
con le alici del Cantabrico e le cime di rapa ☑	14,00 €

CICCHETTI GOURMET

Edamame spicy* ☑ ☑ ✓	6,00 €
Crostini di Burrata di Andria con le cime di rapa ☑	9,00 €
Cerfoglio, cristalli di sale, olio evo	9,00 €
Baccalà* in tempura con la Concia Zucchine romanesche fritte e marinate	10,00 €
Uovo fritto con la stracciatella e la spuma di patate Franceline	8,00 €
Uovo Bio, burrata di Andria, cerfoglio	8,00 €
Alici e pomodori verdi fritti salsa tartara	10,00 €
Moules frites Cozze con le patate fritte e bruschetta di baguette	8,00 €

LE INSALATE

Insalata di Pera "Nashi" con l'indivia belga, le nocciole e la bruschetta di Roquefort ☑	14,00 €
Indivia romana, sedano, cappuccina, indivia belga, cipolla rossa	14,00 €
"Salade du Jour" di grano con le mele, sedano e noci ☑	12,00 €
Grano, noci, sedano verde, mele Delicious, cipollotto, feta sgranata, lamponi essiccati, olio evo, limone e succo d'acero	12,00 €
Pan Bagnat di alici e polpi arrosto Polpi*, uovo pochée, bruschetta, cappuccina, asparagi, fagiolini, pomodorini confit all'aceto di mele	18,00 €
Insalata di Tonno Rosso al sesamo e panzanella Tonno Rosso, soia, sesamo, cappuccina, carote, pomodori, pane di segale, olio evo e agrumi	18,00 €
✓ Caesar di pollo Bio Lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, tagliata di pollo alla brace, bacon, uova Bio, parmigiano Reggiano, Caesar dressing	12,00 €
✓ Mix salad Misticanza, lattuga, rucola, finocchi, carote, pomodorini, germogli ☑ ☑ ✓	10,00 €

IL MENU

DI *Maria Lucia*

&(ALL DAY LONG)
PRET-À-GOURMET

MINI ROSETTE GOURMET

Rischia tutto Burrata di Andria, alici del mar Cantabrico, pomodorini secchi	4,00 €
Un americano a Roma Pastrami beef, mayo alla senape, pomodoro, lattuga, cetriolino Jumbo	4,00 €
Il Musichiere Salmone Norvegese affumicato, cipolla agrodolce, burrata di Andria	4,00 €
Alto gradimento Cotoletta di abbacchio, crema di carciofo alla brace	4,00 €
Vucciria Pannelle di ceci, sesamo, Jalapeno, Guacamole ☑ ✓	4,00 €
L'altra Domenica Pomodoro, basilico, crema di cacio e pepe, olio evo ☑	4,00 €

SANDWICHES & BURGERS

Royal Burger 200 gr. Maremmana 100%, Brie de Meaux, prosciutto affumicato Nogara, cappuccina, pomodoro, pane al sesamo, fries*	16,00 €
Mozzarella Burger in carrozza ☑	14,00 €
Fior di latte "tenuta Pontoni", lattuga, pomodoro, cipolla rossa, peperoncino, mayo di patate, fries*	14,00 €
Home made Pastrami New Zeland brisket beef, spezie, senape Djon, pane ai cereali, cetriolini Jumbo, Chips di patate	16,00 €
Club Sandwich di arrosto di Tacchino al rosmarino Pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte, lattuga romana, mayo, senape Djon, Chips di patate	12,00 €
Chicarron de calamar burger Calamari fritti, guacamole, Jalapeño, chips di cipolla, pomodoro, cappuccina, pommes fries*	14,00 €

DAL JOSPER GRILL

Abbacchio maremmano alla "cacciatora" disossato al rosmarino Timo, rosmarino, ratatouille di verdure, Pommes Papillote ☑	18,00 €
Tonno grigliato, salsa "Bois Boudrin" Pomodoro confit, carote Rainbow, ravanelli, rapette, Piquillo roast ☑	20,00 €
Costata di manzetta Maremmana allevata in libertà Pomme Dufin, Salsa Bernese® La Zanzara, spinacini e pomodori arrosto al timo	24,00 €
Salmone delle isole "Far Oer" grigliato alla "Remoulade" Salsa Remoulade di sedano, caviale di salmone, ortaggi alla "Boulangere"	22,00 €
Paillard schiacciata di galletto ruspante alle spezie "Cajun" Riso rosso, yogurt alle mandorle, sugo di cottura al pepe verde e Angostura ☑	20,00 €
Yakitory di pollo Bio marinato ☑ al lemon grass e Jalapeño Mayo spicy, salsa® La Zanzara al chinotto, crackers di ceci, pak choy e patate americane	15,00 €
Le 4 polpette al Curry Moglai Manzetta Maremmana, salsa al Curry del Sud dell'India	12,00 €
Rombo arrosto al fumo di rosmarino e Pino Silvestre Mayo di cavolo rosso fermentato, purea di cavolfiore ☑	22,00 €
Scottiglia di manzetta Maremmana Cacciatora al rosmarino, fagioli zollini, piccoli ortaggi glassati ☑	16,00 €
Saltimbocca di animelle di vitello ☑ alla Romana Prosciutto crudo "Langhirano", salsvia, carciofo bianco e fagioline di Bruxelles	20,00 €

GLI ANTIPASTI

La cipolla a terra Creme brulee di parmigiano Reggiano nella cipolla di Montoro, briciole di terra edule	14,00 €
Tartare di manzetta Maremmana Uovo bio, ravanelli e carciofi alla brace, senape di Meaux, zucchine romanesche, scalogno, capperi ☑	20,00 €
Tiella di Gaeta con la scarola e il polpo alla brace mantecato di ricotta, peperoni arrosto di Pontecorvo	16,00 €
Ceviche di dentice all'Ortolana con la giardiniera di Tapioca Mire-Poix di pinzimonio, ceviche di pescato, Jalapeño ☑	15,00 €
Asparagi con la maionese al burro di nocciole Misticanza di insalatine, nocciola Romana Gentile, Polonaise di uovo alle erbe ☑	14,00 €
Carpaccio di manzo marinato "48 ore" al vino rosso e pepe Sarawak Scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, misticanza e pomodori secchi ☑	15,00 €
Bottarga di muggine di Cabras e sedano con la salsa Gribiche, maionese di dragoncello, capperi, senape Djon ☑	16,00 €
Parmigiana di melanzane "nonna Amedea" Passata di pomodoro San Marzano, basilico, parmigiano Reggiano, fior di latte ☑	12,00 €
Fiori di zucca ripieni di Burrata di Andria con le sardine fumè della Galizia	12,00 €

I PRIMI

Vermicelli "Benedetto Cavalieri" con le telline Aglie, olio, peperoncino, prezzemolo	12,00 €
Spaghetti "Mancini pastificio agricolo" con i pomodorini del Piennolo e basilico Aglie rosso di Sulmona, basilico, olio evo ☑ ✓	12,00 €
Cannelloni di misticanza e borragine con i fiori di zucca Ricotta, parmigiano Reggiano, fiori di zucca, burro d'Echirè	16,00 €
Tortelli di cime di rapa e burrata di Andria "Cozze e Pecorino" Tortelli di cime di rapa e burrata*, briciole di pane, aglio, olio e peperoncino	15,00 €
Mezzi rigatoni "Benedetto Cavalieri" alla "Carbonara" Uovo Bio, guanciale, pepe Criollo, pecorino Dol	13,00 €
Fettuccine "Burro e Alici" Fettuccine*, burro d'Isigny, cerfoglio, alici del Mar Cantabrico e di Cetara	14,00 €
Tonnarelli "Cacio e pepe" Tonnarelli all'uovo*, Pecorino romano Dol, pepe Sarawak	13,00 €
Bucatini "Mancini pastificio agricolo" all'Amatriciana Guanciale, pecorino Dol, pomodoro San Marzano	14,00 €
Trenette "Mancini pastificio agricolo" alla Norma di tonno e ricotta dei Nebrodi Tonno rosso, passata di pomodorini, melanzane fritte, basilico	14,00 €
Gazpacho di Granchio e ricotta di capra Zuppa fresca di peperone, granchio al vapore, sedano, cipolla di Tropea, cetrioli, olio evo	14,00 €

TUTTE LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

CONTORNI

French *fries ☑ ✓	5,00 €
Scarola alle olive, pinoli e uvetta ☑	6,00 €
Aglie, olio, acciughe, peperoncino	6,00 €
Zucchine Romanesche alla Gastronomica ☑	6,00 €
Fiori di zucca, mollica di pane, parmigiano, mentuccia	6,00 €
Carciofo alla Giudia ✓ / Carciofo alla Romana	6,00 €
Vignarola Guanciale, bietoline, carciofi, patate novelle, lattuga, asparagi, piselli ☑	8,00 €
Patate al forno tagliate a spicchietti ☑ ☑ ✓	6,00 €
Olio evo, aglio rosso di Sulmona, rosmarino	6,00 €
Nastri di patatine fritte ☑ ✓	6,00 €

SERVIZIO & PANE a persona 2,00 €

In cucina e in sala usiamo olii Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI
A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"

SI AVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI;
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

* CONGELATO / SURGELATO

✓ ALL DAY LONG ☑ VEGETARIAN ✓ VEGAN ☑ GLUTEN FREE

CUCINA RACCOMANDATA

ZANZARA

GRANDE SELEZIONE DI VINI, CHAMPAGNE E BIRRE ARTIGIANALI

IL MENU BEVERAGE

COCKTAILS REVIVAL

MISCELE DI SPIRITO

ITALIAN 75

Roby Marton Gin, Oleo Saccharum allo Zenzero, Limone, Metodo Classico Italiano 12,00 €

POPSTAR MARTINI

Vodka Ketel One, Galliano Autentico, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Frutto della Passione, Tabasco, Champagne 12,00 €

COSMO CLUB

Elephant Sloe Gin, Trois Citrus Merlet, Martini Extra Dry, Limone, Zucchero 12,00 €

AMBER BRAMBLE

Tanqueray Ten, Martini Ambrato, Limone, Zucchero, Soda 12,00 €

• A LA MADAME CON LIQUORE ALLE MORE
• A LA MONSIEUR CON AMARO ANGOSTURA

SAMBA & BEEBOP

Cachaca Leblon, S.Germain, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Cetriolo 12,00 €

LA ROSA TATUATA

Tequila Don Julio Blanco, Ancho Reyes, Sciroppo alla Rosa, Lime, Bergamotto Quaglia 12,00 €

LA ULTIMA PALABRA

Mezcal Bruxo X, Bitter Luxardo, Chartreuse Gialla, Lime 12,00 €

KENTUCKY SLAMMER

Bulleit Bourbon, Sherry Old Harvest Ximenes Spinola, Limone, Oleo Saccharum al Mango, Histérie H Theoria, Velluto di Creme de Peche Merlet 12,00 €

RYE LEONIDA

Wild Turkey Rye, Rakomelo Roots, Pimento Dram, Limone, Miele 12,00 €

NEW GOLD DREAM

Bowmore N1, Mastiha Roots, Pickett Ginger Syrup, Miele, Limone, Profumo di Whisky fume 12,00 €

LA CATRINA

Mezcal Bruxo X, Tequila Don Julio Reposado, Roots Diktamo, Apricot Merlet, Sciroppo di Cannella, Lime, Bitter Jamaican Jerk 12,00 €

MY TIKI

Rum Mix, Caribbean Pineapple, Lime, Falernum Home Made, Sciroppo di Passion Fruit 12,00 €

IL FARMACISTA

Rhum Trois Rivières VSOP, Dalaruan Blended Malt Whisky, Panela, Ananda, Orange Bitter 12,00 €

L'APERITIVO IN STILE ITALIANO

RETROGUSTO È L'ORA

GRAN TORINO

Barolo Chinato Cocchi, Rabarbaro Zucca 10,00 €

GAGLIASCO

Bitter Gagliardo, Cynar, Chinotto Quaglia, Lini Rosè 10,00 €

NEGRONCINO

Bombay Sapphire, Bitter Martini Riserva, Rubino Vermouth di Torino (invecchiato in botti di rovere) 10,00 €

IL MARCHESE DEL GRILLO

Gin VII Hills, Biancosarti, Americano Cocchi, Bitter al Cardamomo 10,00 €

NERONE

Tanqueray Gin, Rabarbaro Zucca, Barolo Chinato Cocchi, Fernet 10,00 €

C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA

Bulleit Bourbon, Cocchi Antico Vermouth, Liquore al Cedro, Amaro Jefferson 10,00 €

COCKTAIL ANALCOLICI IN SCENA

MISCELE GENTILI

GYM & TONIC

Seedlip Garden, Oleo Saccharum allo Zenzero, Limone, Gazzosa 9,00 €

RIGOLETTO

Chinotto, Limone, Bitter J. Gasco, Sciroppo Bitter 9,00 €

RICCIOLI D'ORO

Frutti di bosco, Ginger Ale, Limone 9,00 €

IL FLAUTO MAGICO

Platano, Passion Fruit, Mango, Lemon 9,00 €

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

ACQUA potabile trattata e gassata (D.M. 25/2012) 1,50 €
ACQUA FILETTE 2,00 €

SPRITZ & CO.

MISCELE FRIZZANTI

& VENEXIANO

Aperitivo Luxardo, Prosecco 10,00 €

✓ MILANESE

Bitter Campari, Prosecco 10,00 €

✓ ELDELFLOWER

Liquore al Sambuco, Vino bianco, Soda, Foglie di menta, Frutti di bosco o Fragola 10,00 €

✓ ZENZER

Liquore allo Zenzero, Prosecco 10,00 €

✓ PIMM'S CUP

Pimm's, Bitter Lemon, Ginger Beer, Lime, Cetriolo, Menta 10,00 €

ISPIRATE AI GRANDI CLASSICI

MISCELE VINTAGE

	MARTINI	MANHATTAN	OLD FASHIONED
DELLA CASA 12,00 €	Gilpins	Koval Rye	Knob Creek Bourbon
LUXURY 15,00 €	Tanqueray Lovage	Catskill Rye	Bulleit 10

CAFFETTERIA

Caffè 1,50 €
Caffè decaffeinato / Orzo 1,50 €
Caffè Ginseng 1,50 €
Caffè americano 2,50 €
Caffè doppio 3,00 €
Caffè corretto 3,00 €
Cappuccino / Cappuccino di soia 2,50 €
The / Tisane 4,00 €
The freddo / Caffè shakerato 4,00 €

BIBITE GARBATE

Plose Aranciata 4,00 €
Plose Chinotto 4,00 €
Plose Gazzosa 4,00 €
Cedrata Tassoni 4,00 €
Coca Cola / Coca Cola Zero 4,00 €
Bitter J. Gasco 4,00 €
Schweppes Tonica / Bitter Lemon 4,00 €
Ginger Ale 4,00 €
Ginger Beer 4,00 €

AMARI E DIGESTIVI

Amaro del Capo Riserva 6,00 €	Limoncello di Capri 6,00 €
Amaro Sibilla / dell'Erborista Varnelli 6,00 €	Liquirizia Sarandrea 6,00 €
Amaro Margapoti 6,00 €	Sambuca Molinari 6,00 €
Amaro San Marco Sarandrea 6,00 €	Sambuca Vecchia Sarandrea 6,00 €
Fernet Branca 6,00 €	Mirto Su Tiri 6,00 €
Branca Menta 6,00 €	Acquavite di mirto Su Tiri 6,00 €

DESSERT

Pastiera alla Napoletana Sorbetto di Yuzu, frolla, grano, ricotta, cioccolata, agrumi canditi, fiori d'arancio 8,00 €

The Pink Panter Ganache di fragola al cioccolato bianco, pistacchio, cremoso al mascarpone 8,00 €

Pavlova di Pinacolada Crema catalana al cocco, ananas ananas de la Reunion, panna montata 10,00 €

Spoon Crasssssssh!!! Fondant ai lamponi, gelato alla vaniglia e caramello, salsa al caffè 10,00 €

PICCOLI ASSAGGI

Tiramisù Mascarpone, uovo Bio, caffè espresso, crumble di cioccolata Ebenè Weiss 72% 4,00 €

Tuiles di mandorla con la ricotta dolce e le visciole "Luxardo" Cialde croccanti alle mandorle, ricotta mantecata, cannella Ceylon 4,00 €

Panna cotta Dacquoise alle nocciole, Chantilly di cioccolata al caramello 4,00 €

Petit fours

Baci di Dama, sablée Bretonne, cinnamom shortbread 7,00 €

Fragole con la panna fresca 8,00 €

Ananas al Maraschino Luxardo 8,00 €

Tagliata di frutta fresca ✓ 12,00 €

Sorbetto e gelato del giorno 6,00 €

PER FINIRE

VINI DA DESSERT (E NON SOLO...)

EdmieDosslimid

MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 6,00 € 20,00 €

AUR Traminer Passito Ronco del Gelso 6,00 € 24,00 €

VIN SANTO RISERVA Villa Capezzana 10,00 € 60,00 €

L'ECRÙ FIRRIATO Zibibbo Passito 8,00 € -

VINO E VISCIOLE VISNER

Corrado Tonelli 6,00 € -

DON P.X. GRAN RESERVA

Pedro Ximenes - Bodegas de Toro Albalà 10,00 € 50,00 €