

# MENÙ DEL RISTO RANTE



“UN LEGAME INDISSOLUBILE TRA RISTORANTE E BOTTEGA”

# ANTIPASTI

## DALLA TERRA AL GUSTO 50

Selezione di sei salumi e sei formaggi di diverse stagionature e regioni italiane accompagnati a sfizi dalla nostra dispensa a cura del gastronomo  
(per 2 persone)

1-3-5-8-9-11-13

## TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 35

Selezione di salumi e formaggi di diverse stagionature e regioni italiane  
(per 2 persone)

1-3-5-8-9-11-13

## SELEZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO TAGLIATO A MANO 15

## TRIS DI POLPETTE 9

- baccalà mantecato con salsa al miele e mostarda
- pulledpork con salsa barbecue
- cicoria e pecorino

1-3-4-7-10-11-13

## CARPACCIO DI CARNE SALADA 14

con rucola, pachino e fonduta di pecorino

7-10

## CARCIOFO ALLA GIUDIA 13

con maionese di acciughe

1-3-4-10

## TAGLIATELLA DI SEPPIA 14

con pisellini e menta

6-14

*terra & mare*

# LE PASTE DI ROMA

## AMATRICIANA

1-7

## CARBONARA

1-3-7

## GRICIA

1-7

I tre primi possono essere serviti con i seguenti **guanciali** a scelta tra:

- Guanciale marchigiano **16**
- Guanciale di cinta senese **18**
- Guanciale di suino nero pugliese **18**

# I NOSTRI PRIMI

## CACIO E PEPE

**14**

1-7

## STRUNCATURA

**18**

Alici, pomodorini, granella di olive nocellara dell'Etna e briciole di pane aromatizzate alla 'nduja 1-4

## SPAGHETTONE

**15**

Ai diversi pomodori e polvere di olive

1-9

## MEZZE MANICHE

**15**

con Pecorino di Pienza e pepe nero

1-7

*terra & mare*

# I NOSTRI PRIMI

## **TORTELLI FATTI IN CASA**

**18**

ripieni di ricotta, spinaci e maggiorana, al  
burro e salvia

1-3-7

## **LINGUINE**

**18**

alle mandorle, gambero e colatura di  
gambero rosso

1-2-3-4-7-8

## **RISOTTO ABRACADABRA**

**18**

(liquore alla liquirizia e limone)

9-12

*terra & mare*

# SECONDI

## CONTROFILETTO DI MANZO

**28**

alla griglia

- in aggiunta, Lardo di Arnad

3-10

## FILETTO DI MANZO

**33**

alla griglia, servito con

accompagnamento a scelta tra:

- pestato di nocciole dei Nebrodi
- Bleu D'Aoste
- salsa di vino rosso

7-8

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

**18**

1-7-12

## TAGLIATA DI TONNO

**18**

con colatura di pomodoro e panna  
acida all'erba cipollina

4-7

## POLPO ARROSTO

**20**

con crema di patate, olio alle erbe e  
peperone crusco

9-14

# CONTORNI

**PATATE SILANE IGP AL FORNO** **6**  
1-7

**SCAROLA E OLIVE DI CAIAZZO**  **7**  
12

**CICORIA RIPASSATA** **7**

**VERDURE MISTE GRIGLIATE** **7**

**FAGIOLINI ALL'AMATRICIANA** **8**  
7

**CESTINO DI PANE MISTO** **4**  
Piccolo

**CESTINO DI PANE MISTO** **8**  
Grande 1-8-11

# MENU PER I PICCOLI

## PENNETTE

Al pesto ligure

9

1-5-6-7-8-9-10

## PASTA

al pomodoro

9

1

## HAMBURGER

di Scottona con patate silane IGP

14

1-5-6

## COTOLETTA

Di pollo con patate Silane IGP

12

1-3-5-6-8-11

## PATATE

fritte o al forno

6

1-5-6

PASTA INTEGRALE € 1

PASTA SENZA GLUTINE € 2

# DOLCI

## GRANITA

di ricotta, con capperi canditi e  
polvere di capperi

**8**

7

## FRUTTINI GELATO

**10**

3-7-8

## COPPA FRUTTI ROSSI

chantilly e meringhe al bergamotto

**8**

3-6-7-8

## DOLCE

del giorno

**8**

## TAVOLOZZA DI FORMAGGI

con calice di Passito

**12**

1-7-8-12

# BIBITE

ACQUA NATURALE FILETTE 3.50

ACQUA FRIZZANTE FILETTE 3.50

COLA / COLA ZERO 4

ARANCIATA 4

GASSOSA 4

CHINOTTO 4

CAFFÈ RINALDI 2.3

CAFFÈ DECAFFEINATO  
RINALDI 2.5

Si avvisano i clienti che i piatti creati in questo ristorante possono contenere tracce di sostanze considerate allergiche, per maggiori informazioni il personale di sala è a vostra disposizione. Di seguito la lista degli allergeni come indicato nel Regolamento UE 1169/11:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.