



menù

SOMMARIO

I NOSTRI SPRITZ E MISCELATI

FRITTI

LA PIZZA

FOCACCE E CALZONI

BRUSCHETTE E CROSTINI

DAL BANCO DELLA GASTRONOMIA

Selezioni di Salumi

Selezioni di Formaggi

DALLA CUCINA

Antipasti

Primi

Secondi

Verdure e contorni

SELEZIONE DI BIRRE

Alla spina e Artigianali

Piatto vegetariano 

Piatto vegano 

* In questa attività non vengono acquistati prodotti surgelati, nella nostra cucina usiamo solo ingredienti freschi di prima qualità.

Alcune materie prime o semilavorati possono subire il processo di abbattimento della temperatura per disposizione di legge o necessità di lavorazione.

Utilizziamo un regime iposodico per tutti i nostri piatti. Il sale che usiamo in aggiunta è un grigio - grezzo di Bretagna biologico.

Si prega la gentile clientela di chiedere il conto al tavolo

Alimenti da segnalare per intolleranze ed allergie alimentari.
Foods to report for intolerances and food allergies.

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente.

	Cereali contenenti glutine <i>Grains containing gluten</i>		Senape <i>Mustard</i>
	Crostacei <i>Crustaceans</i>		Semi di sesamo <i>Sesame seeds</i>
	Pesce <i>Fish</i>		Anidride solforosa e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphides</i>
	Arachidi <i>Peanuts</i>		Lupini <i>Lupin beans</i>
	Soia <i>Soy</i>		Molluschi <i>Shellfish</i>
	Latte e lattosio <i>Milk and lactose</i>		Aglio <i>Garlic</i>
	Frutta a guscio <i>Nuts</i>		Fave <i>Broad beans</i>
	Sedano <i>Celery</i>		Uova <i>Eggs</i>

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

I NOSTRI SPRITZ (Aperol / Campari / Rosso Poli)

Con Prosecco Extra Dry Miol	10,00
Con Franciacorta Brut Contadi Castaldi	13,00
Con Champagne Philipponnat Royale Reserve	25,00

MISCELATI

Gin&Tonic Bombay (EN)	10,00
Gin&Tonic Hendrick's (EN)	13,00
Gin&Tonic Portofino (IT)	13,00
Gin&Tonic Nikka Coffey Gin (JAP)	13,00

In abbinamento con tonica Premium a scelta:

Schweppes Premium

Acqua Brillante Recoaro







Fever Tree Mediterranean

LONG DRINK

Negroni	10,00
Americano	10,00

I FRITTI

I nostri fritti sono tutti fatti in casa con ingredienti freschi e pastella montata al momento

Il nostro «Supplì al telefono»     	4,00
Supplì fatto in casa con risotto di riso <i>Carnaroli</i> invecchiato del <i>Principato Lucedio</i> , pomodoro datterino <i>Pomilia</i> , basilico, mozzarella <i>Terra Roma</i> e Parmigiano <i>Vacche Rosse</i> 30 mesi	
Crocchetta di Patate con patate di Grotte di Castro    	4,00
Crocchetta di patate con patate di Grotte di Castro, mozzarella <i>Terra Roma</i> e provola affumicata	
Fiore di zucca con Alici di Sicilia (n. 2 pz)    	8,00
Fiore di zucca con alici di Sicilia, mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i>	
Fiore di zucca solo Mozzarella (n. 2 pz)   	8,00
Fiore di zucca con mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i>	
Tempura di Verdure in pastella   	9,00
Tempura di verdure in pastella	

LA PIZZA

L'IMPASTO DI PIER LUIGI ROSCIOLI:

















Per il nostro impasto usiamo solo farine biologiche di altissima qualità
Composizione: miscela di farine biologiche Molino lacquone, farro bianco Bio del *Molino Vecchino*, sale grigio grezzo di Bretagna Bio "*La Guerandais*", lievito fresco (meno di 1gr per kg di farina), olio toscano Castello di Monsanto, acqua di Roma, tempo.
Grazie a Pierluigi Roscioli per la sua prestigiosa firma.

LA TRADIZIONE

(Fiordilatte dei Monti Lattari Secondo Disponibilità)

Margherita   	10,00
Margherita con pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i>	
Margherita Vacche Rosse   	14,00
Margherita con pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> e Parmigiano <i>Reggiano Vacche Rosse</i> 30 mesi	
Marinara   	9,00
Marinara con pomodoro <i>Pomilia</i> , aglio rosso di <i>Sulmona</i> , origano di <i>Eraclito</i> , olio <i>Felsina</i>	
Napoli   	13,00
Napoli con pomodoro <i>San Marzano Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , alici di <i>Sicilia</i>	
Quattro stagioni   	16,00
Quattro stagioni con pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , carciofi <i>Bio Agnoni</i> , funghi champignon, prosciutto cotto di <i>San Giovanni</i> , uovo Bio di <i>San Bartolomeo</i> , olive di Itri <i>Antonio De Luca</i>	













LE ROSSE

- Margherita di Bufala**    13,00
Pomodoro Pomilia, mozzarella di bufala Dop di Paestum, basilico
- Margherita e Bufala cruda**    18,00
Pomodoro Pomilia, mozzarella di bufala Dop di Paestum sfilacciata a mano, basilico
- Napoli e Bufala**    16,00
Pomodoro Pomilia, mozzarella di bufala Dop di Paestum, alici di Sicilia
- Funghi**    12,00
Pomodoro Pomilia, mozzarella Terra Roma, funghi champignon
- Prosciutto**   16,00
Pomodoro Pomilia, mozzarella Terra Roma, prosciutto di Parma Dop Pio Tosini 24 mesi
- Zibello**    18,00
Pomodoro Pomilia, mozzarella Terra Roma, culatello di Zibello Podere Cadassa

LE BIANCHE

- Datterini e Rughetta**    14,50
Mozzarella vaccina Terra Roma, pomodoro datterino fresco e rughetta selvatica
- Fiori di zucca**    13,00
Mozzarella vaccina Terra Roma, fiori di zucca
- Fiori di zucca e Alici**    14,00
Mozzarella vaccina Terra Roma, fiori di zucca, alici di Sicilia
- Vegetariana**    13,50
Mozzarella vaccina Terra Roma, verdure grigliate nel forno a legna
- Scarola e Alici**     15,00
Mozzarella vaccina Terra Roma, scarola ripassata con olive Taggiasche e alici di Sicilia
- Cavolo e Cinta** (solo in inverno)    16,00
Mozzarella vaccina Terra Roma, cavolo nero toscano ripassato con peperoncino fresco, scaglie di pecorino stravecchio di Pienza e pancetta di Cinta
- Quattro formaggi**    15,00
Mozzarella vaccina Terra Roma, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi, Pecorino di Fossa di Sogliano, gorgonzola di Malga

BUFALA (BIANCHE)

- Bufala e Alici**    15,00
Mozzarella di bufala Dop di Paestum, pepe del Sarawack (a richiesta), alici di Sicilia, olio a crudo della Tuscia Cerrosughero (VT)
- Bufala e Datterini**    14,00
Datterini freschi di Sicilia, Mozzarella di bufala Dop di Paestum
- Bufala e Pomodorini semiseccchi**     17,00
Mozzarella di bufala Dop di Paestum, pomodorini semi-secchi De Carlo
- Bufala e Prosciutto**   17,00
Mozzarella di bufala Dop di Paestum, prosciutto di Parma Dop Pio Tosini 24 mesi

IL MONTE DELLA FARINA - Le nostre pizze speciali

Superbio   	16,00
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , pomodoro a piennolo del Vesuvio <i>Casa Barone</i> , olio <i>Castello di Monsanto</i> e basilico	
Napoli e Cantabrico  	18,00
Pomodoro a piennolo del Vesuvio <i>Officina Vesuviana</i> , pomodoro di Corbara "Sua Eccellenza", alici del Cantabrico di <i>Ramon Pena</i> , olio extra vergine toscano <i>Castello di Monsanto</i>	
Chorizo   	18,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella <i>Terra Roma</i> , Chorizo di Pata Negra Bellota Joselito/Alba Real	
Matrix      	16,00
Pomodoro <i>Officina Vesuviana</i> , guanciale di Amatrice, fiordilatte <i>Terra Roma</i> , pecorino romano <i>Lopez 12mesi</i> , peperoncino	
Scozzese e Bufala   	21,00
Bianca con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , salmone scozzese Loch Fyne leggermente affumicato, finocchietto selvatico di <i>Valentano</i> , rughetta selvatica, (salmone senza conservanti, solo beta carotene)	
Omaggio a Fulvio Pierangelini    	45,00
Mozzarella <i>Terra Roma</i> , broccoletti cime di rapa e capesante bretoni al profumo di mortadella (secondo disponibilità)	
Pata Negra e Bufala  	30,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , basilico e Pata Negra Alba Real 36 mesi tagliato a macchina	
Zibello e Bufala   	22,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo sfilacciata a mano, Culatello di Zibello <i>Podere Cadassa</i>	

FOCACCE

Focaccia semplice  	7,00
con olio extravergine <i>Gallotti</i> , rosmarino e sale grigio di bretagna "La Guerandais" Bio	
Focaccia Veg  	12,00
con verdure grigliate nel forno a legna e olio della Tuscia Cerrosughero (VT)	
Focaccia con Datterini freschi e Basilico  	10,00
Focaccia di Capri   	18,00
con datterini freschi, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo, basilico e olio extravergine <i>Gallotti</i>	
Focaccia Prosciutto e Bufala  	20,00
con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e prosciutto di Parma Dop Pio Tosini 24 mesi	
Focaccia Pata Negra e Acqua di Pomodoro Datterino  	28,00
con Pata Negra <i>Banega</i> 46 mesi tagliato a macchina e acqua di pomodoro datterino	

Focaccia Salmone e Bufala cruda   	25,00
con salmone scozzese Loch Fyne al finocchietto selvatico, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo e rughetta selvatica	
Focaccia Bresaola e Rughetta  	18,00
con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e battuto di olio e limone	
Focaccia Mortadella al Tartufo Nero 	16,00
con mortadella al tartufo nero di Norcia del salumificio Bidinelli	
Focaccia Mortadella del salumificio Bidinelli  	15,00
e granella di pistacchio	

CALZONE

Calzone Prosciutto e Mozzarella  	15,00
Prosciutto di Parma Pio Tosini Dop, mozzarella <i>Terra Roma</i>	
Calzone Funghi e Prosciutto Cotto  	15,00
Mozzarella <i>Terra Roma</i> , champignon, prosciutto cotto di <i>S. Giovanni</i>	
Calzone Pata Negra e Fiordilatte  	21,00
Fiordilatte <i>Terra Roma</i> , prosciutto Bellota "Pata Negra" 40 mesi	

BRUSCHETTE

Pane tipo Lariano semintegrale/bianco Forno Roscioli

Olio, Sale e Aglio di Sulmona   	5,00
Olio extravergine <i>Gallotti</i> , sale grigio di <i>Guerande bio</i> , aglio rosso di Sulmona	
Pomodoro  	8,00
Datterini freschi, basilico, olio extravergine <i>Gallotti</i> , sale grigio di <i>Guerande bio</i>	
Pomodoro Secco   	8,00
Crema di pomodorini semiseccchi <i>De Carlo</i>	
Burrata e Pomodorini Secchi    	12,00
Burrata di bufala Dop di <i>Paestum</i> e pomodori secchi sott'olio Agnoni	
Datterini e Alici  	9,00
Datterini freschi, basilico, alici di Sicilia e olio extravergine <i>Gallotti</i>	

CROSTINI

Pane tipo Lariano bianco, Forno Roscioli

Crostino con Mozzarella e Alici   	16,00
con mozzarella vaccina <i>Terra Roma</i> e alici di <i>Sicilia</i>	
Crostino con Bufala e Alici del Cantabrico   	20,00
con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e alici del <i>Cantabrico</i> Ramon Pena	
Crostino Prosciutto e Mozzarella  	18,00
con mozzarella <i>Terra Roma</i> e prosciutto di Parma Dop Pio Tosini	

LE NOSTRE SELEZIONI - Dal bancone della gastronomia

LA SALUMERIA ITALIANA

Parma	18,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi Pio Tosini 3 Ghiande alta qualità	
Parma e Bufala 	23,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi Pio Tosini 3 Ghiande tagliato a macchina e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
Bresaola e Rughetta 	16,00
con scaglie di parmigiano Vacche Rosse 30 mesi e battuto di olio e limone	
Culatello di Zibello Dop. <i>Podere Cadassa</i> presidio <i>Slow Food</i> (100gr. circa) 	26,00
Mortadella Bidinelli della <i>Premiata Salumeria Bidinelli</i> con granella di pistacchio 	14,00
Mortadella al Tartufo Bidinelli (secondo disponibilità)	16,00
Mortadella e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi Vacche Rosse 	16,00
Selezione di Salumi Italiani	21,00
Mortadella al tartufo Bidinelli, salame Strolghino   , lonza di cinta senese  ,	
prosciutto di Parma Pio Tosini, Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> (S.D. e rotazione)	
Selezione Spigaroli – Antica corte Pallavicina di Massimo Spigaroli	32,00
Culatello di Zibello Dop tradizionale 24 mesi  ,	
coppa della bassa padana, lardo stagionato tradizionale, Strolghino (S.D.)  	
Finale Italia - Spagna	32,00
Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> tradizionale 24 mesi  ,	
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real</i> tagliato a mano	

LA SALUMERIA SPAGNOLA

Pata Negra	35,00
Prosciutto " <i>Pata Negra</i> " <i>Bellota</i> 40/46 mesi <i>Alba Real</i> tagliato a mano. (circa 100gr)	
Pata Negra Cinco Jotas	44,00
<i>Sanchez Romero "5J" Bellota 100% oltre 40 mesi.</i> (circa 100gr) (un'icona della gastronomia mondiale. Da suini 100% iberici bradi e alimentati a ghiande)	
Pata Negra Joselito	46,00
<i>"The King", Bellota 42/60 mesi Gran Reserva</i> (S.D - circa 100gr) (Il prosciutto più prestigioso al mondo. Da suini allevati bradi e alimentati a ghiande)	
Pata Negra e Bufala	36,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real</i> tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300 gr	
Selezione Iberica  	32,00
<i>Pata Negra 40 mesi Alba Real (40 gr)</i> , tagliato a macchina <i>Chorizo Joselito, Salsichon e Lomo Bellota Alba Real</i>	
Cecina de Leon la "Bresaola Iberica" servita con battuto di olio e limone	23,00

Formaggi italiani e francesi

Selezione di Formaggi Italiani   18,00




Pecorino di *Pienza*, formaggio di fossa di *Sogliano*, Castelmagno, Robiola 2 latti, Gorgonzola di Malga (le tipologie possono variare in base alla disponibilità)

Selezione di Formaggi molli Francesi   18,00

Pico, Petit fiancé, Camembert, Cabrisac, Chabichou
Gres Champenois, Reblochon, Roquefort
(le tipologie possono variare in base alle disponibilità)

Bufala Dop di Paestum

Bufala nature - 300gr   16,00

Bufala Olive e Pomodorini - 300gr con olive taggiasche e pomodorini    18,00
semi-secchi *De Carlo*




Bufala e Bottarga - 300gr   22,00
con bottarga di muggine di *Cabras* grattugiata

Bufala e Alici - 300gr    23,00
con alici del Cantabrico

Burrata di Andria

Burrata di Andria e Pomodorini semi-secchi - 300gr    20,00
con pomodorini semi-secchi e olive taggiasche

Burrata di Andria e Bottarga - 300gr    23,00
con bottarga di *muggine* di *Cabras* grattugiata

Burrata di Andria e Alici del Cantabrico - 300gr    26,00

Burrata di Andria e Caviale   45,00
con selezione di caviale Prunier / "Tradition" Prunier Caviar House -10gr

Sott'olii

Pomodorini semi-secchi De Carlo   9,00

Carciofi arrostiti "alla cafona" (n. 3 pz)   13,50

Alici del Mar Cantabrico Alici selezione Oro   24,00
calibro 00 Codesa e focchi di burro demi-sel di Isigny

Selezione di sott'olii Agnoni   15,00
con carciofi arrostiti, pomodori secchi,
melanzane alla brace e cipolline candite

LA CUCINA

(Alcuni i piatti possono essere ordinati senza aggiunta di carne, pesce, latticini per vegetariani e vegani)

ANTIPASTI DALLA CUCINA

- Passatina di Ceci di Valentino***    15,00
lamelle di carciofo *violetto* spadellate e bottarga di Muggine di *Cabras*
- Colonna di Parmigiana di Melanzane**     16,00
con mozzarella di bufala Dop di *Paestum*,
crema di datterini freschi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
- Caponatina siciliana tradizionale**     15,00
- L'uovo di San Bartolomeo Bio**    15,00
Uovo Bio di San Bartolomeo in camicia su tortino di patate di *Grotte di Castro*,
zafferano in pistilli, fondue di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e crema di datterini
- Insalata di Carciofi crudi e cotti**    15,00
con pinoli, rughetta selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse e olio extravergine toscano *Castello di Monsanto*
- Salmone e Puntarelle**  22,00
salmone scozzese affumicato Loch Fyne e finocchietto selvatico di *Valentino*,
puntarelle con vinaigrette di aceto balsamico tradizionale di Modena Giusti e Wasabi
(salmone leggermente affumicato senza conservanti, solo betacarotene)
- Crema tiepida di Pomodoro Datterino di Scicli**   14,00
Con burrata di bufala Dop di *Paestum*, olio al basilico e cialda croccante
di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
- Insalata di spinacina e pere**    14,00
Noci, pecorino di fossa e salsa al miele di castagno



ANTIPASTI DALLA SALUMERIA

- "La Caprese"**   20,00
mozzarella di bufala Dop di *Paestum* 300gr,
datterini freschi di Sicilia, origano di Eracito, basilico fresco
- Tris di Bufala e Pomodorini**    16,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con pomodorini semiseccchi
e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Bottarga**    18,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum*
spolverate di bottarga di *Cabras*, pomodorini semiseccchi e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Alici di Cantabrico**    18,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con alici del Cantabrico,
pomodorini semiseccchi e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Caviale**   43,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum*
con selzione di caviale "*Tradition*" *Prunier* - 10gr

PRIMI (Cottura al dente)

- Pomodoro e Basilico** (16/18 minuti di cottura)       15,00
Bombolotto/spaghetto artigianale *Verrigni*,
pomodorino fresco datterino di Sicilia e basilico genovese
- Amatriciana** (16/18 minuti di cottura)         16,00
Bombolotti artigianali *Verrigni*, pomodoro Corbara "Sua eccellenza",
guancia di *Amatrice* e Pecorino romano
- Carbonara** (16/18 minuti di cottura)         17,00
Spaghettoni *Verrigni Oro*, "l'uovo" di *Paolo Parisi*,
guancia di *Amatrice*, pepe del *Sarawak* leggermente tostato
e Pecorino romano
- Carbonara Vegetariana** (16/18 minuti di cottura)        17,00
Spaghettoni *Verrigni Oro*, "l'uovo" di *Paolo Parisi*, Seitan Bio affumicato,
pepe del *Sarawak*, Pecorino romano (secondo disponibilità Seitan)
- Spaghetti con la Bottarga**        16,00
Bottarga di muggine di Cabras, aglio, olio e peperoncino

PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA A MANO


- Cacio e Pepe**     16,00
Tonnarelli all'uovo fatti a mano, Pecorino romano, Pecorino di fossa
e pepe tostato della Malesia
- Fettuccina al Pomodoro**     16,00
Fettuccine all'uovo fatte a mano, pomodori datterini e
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi
- Ravioli Ricotta ed Erbe** (16/18 minuti di cottura)     21,00
Burro demi-sel di Bretagna, zafferano pistilli,
salvia fresca e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi
(secondo disponibilità - fatti a mano)

Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo

LA CARNE (marchigiana, toscana, danese S.D.)









Polpette in umido della Tradizione     	18,00
al pomodoro e in bianco a bagnomaria con burro demi-sel di Bretagna	
Pollo "San Bartolomeo" dell'Azienda Biologica San Bartolomeo 	22,00
Petto di pollo grigliato e servito con verdure grigliate di stagione o patate al forno	
Tagliata 	25,00
Entrecote di manzo marchigiano con patate al forno	
Tartare di Manzo Marchigiano  	25,00
al coltello con tuorlo d'uovo di <i>Paolo Parisi</i>	
Polpette Fritte panate di Bollito di Pollo San Bartolomeo    	18,00
con insalatina di campo muosse di avocado	
Insalata di Pollo dell'Azienda Biologica San Bartolomeo 	16,00
con crema di Parmigiano Reggiano	

BIO & VEG

Seitan Bio Fumé   	16,00
scottato con verdure grigliate e patate al forno (glutine di frumento - alimento altamente proteico adatto a vegani)	

INSALATE E VERDURE

(Verdure selezionate ogni giorno al mercato di Campo de' Fiori, Trionfale e Testaccio, biologiche in base alla disponibilità)

Lattuga romana	7,00
Insalata mista	9,00
lattuga romana, lollo rossa, rughetta, radicchio di Chioggia, datterini e Julienne di carote	
Insalata mista Premium 	12,00
condita con olio Toscano Monsanto, aceto tradizionale di Modena e Parmigiano Vacche Rosse	
Puntarelle della tradizione romana  	12,00
servite con vinaigrette con balsamico e alici pestate	
Misticanza amaricante di Maccarese 	13,00
Dente di leone, spinacino, rughetta, cerfoglio, caccia lepre, cresta di gallo, cordone del frate (secondo disponibilità)	
Verdure grigliate	10,00
Scarola ripassata con Olive di Itri De Luca e Pinoli  	10,00
Cavolo nero ripassato (solo in inverno) 	10,00
Broccoletti cime di rapa ripassati (S.D.) 	9,00
Bieta ripassata (S.D.) 	10,00
Cicoria ripassata 	9,00
Cicoria di campo dell'Agro Romano ripassata, peperoncino e aglio rosso di Sulmona in camicia	
Patate al forno Timo e Rosmarino 	8,00
Cestino di Pane Roscioli 	4,00
Pane a pasta acida lievitazione naturale fatto con farine biologiche, lievito madre e sale grigio grezzo di Bretagna	

BEVANDE

Acqua San Pellegrino, Nepi, Panna	3,50
Coca Cola vetro 33 cl, Coca Cola zero 33 cl, Fanta 33 cl, Sprite 33 cl	5,00
Chinotto Neri 25 cl	5,00
Succhi di frutta	5,00
Fentimans Soft Drink (S.D.)	6,00
Fentimans Indian Tonic	6,00
Fever Tree Mediterranean	6,00

CAFFE', TE', TISANE

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Espresso miscela "Emma" in esclusiva della Torrefazione Leonardo Lelli - Bologna Arabica: 80% - Robusta: 20%	3,50
Selezione di Tè <i>La via del Tè - Firenze</i>	5,00
Selezione di Tisane Bio <i>La via del Tè - Firenze</i>	5,00

AMARI, DISTILLATI, DIGESTIVI

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Selezione Amari, Digestivi	6,00
Limoncello "il Convento", Penisola Sorrentina	8,00
Selezione Distillati	10,00
Cocktails, Long drinks	10,00
Servizio torte (a persona)	2,00

*Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo
Eventuali aggiunte e/o modifiche possono comportare aumenti di prezzo*

È vietato l'uso di sigarette elettroniche all'interno

SELEZIONE BIRRE

SPINA “0.4”

Menabrea Bionda (40 cl – Lager, 4,8% Italia - Biella) 8,00

Birra Bionda leggera ma di buon corpo. Spiccate note fruttate e floreali accompagnano un gusto intenso ma leggero, con un finale pieno e moderatamente amaro. Birra molto ben equilibrata adatta a qualsiasi abbinamento.

33 cl

Menabrea (Lager 5,5%, Italia - Biella) 7,00

Birra ambrata leggera a bassa fermentazione. Di buona struttura con un amaro ben bilanciato e note fragranti di tostatura e luppolo. Abbinamento - Piatti elaborati e mediamente grassi.

Pietra Blonde Bio – senza glutine (Blonde Ale, 5,5%, Corsica Fr.) 8,00

Birra bionda, ad alta fermentazione prodotta con malto biologico d'orzo primaverile. Naso fragrante con note di cereale, schiuma compatta e persistente. In bocca si apre con sentori di pane e un amaro fresco e gradevole, piacevolmente persistente. Il processo di lavorazione elimina il glutine per la gioia degli intolleranti. Abbinamento - Passatina di ceci o preparazioni poco grasse.

Blanche de Namur (Bianca, 4,5%, Belgio) 7,00

Bouquet fresco e delicato di fiori bianchi, bergamotto e speziatura fine di curcuma e coriandolo. In bocca è estremamente beverina con le note agrumate e le spezie che ritornano ben bilanciate da un amaro persistente. Fruttato di pesca bianca e limone è leggera e rinfrescante ma di grande personalità. Prodotta con frumento crudo. Abbinamento - Pizze con salumi spagnoli, salami e pecorini, ma anche biscotti e crostate.

Star Ship, Birificio Olmaia, Siena (Bitter Chiara, ai 5 luppoli inglesi, 4,5% Bio) 8,00

Omaggio ai Led Zeppelin. Birra ambrata di grande impatto olfattivo con note vegetali e di erbe officinali, ampio ventaglio di lieviti e malto, vira velocemente su frutta secca e mela ossidata e chiude nel finale su note mandorlate e di “erboristeria”. Abbinamento - Caprini e salumi stagionati

Tangerine Ipa, Birificio Olmaia, Siena - Toscana (Session IPA, 4,5%) 8,00

Birra in stile bitter con luppoli americani, schiuma compatta e un colore ambrato leggermente velato. Al naso l'erbaceo di luppolo, una nota carammellata e di torrefazione. Corpo morbido e finale amaricante. Abbinamento - Salumi, pecorini stagionati e pizze bianche strutturate

Saison Dupont (Saison 6,5%, Belgio) 8,00

Birra Bionda con riflessi dorati, fruttata e agrumata con una leggera speziatura. Gusto intenso e finale al luppolo. Rinfrescante ma corposa è adatta a piatti leggeri, formaggi molli e salumi grassi. Abbinamento - Pizze tradizionali e condite a crudo.

Pietra (Lager, 6,5%, Corsica - Fr - Bio) 9,00

Birra alla castagna a bassa fermentazione ha una schiuma compatta e per nulla cedevole. Molto equilibrata tra il dolce della castagna e l'amaro del luppolo in bocca è intensa e lunga. Note salmastre e di macchia mediterranea completano il quadro di questa birra isolana che evidenzia un gran bel terroir e un grande ventaglio di abbinamenti. Pizze complesse, salumi grassi, pecorini e chevre francesi. Perfetta con funghi e passatina di ceci.

Clausthaler analcolica (Lager, Germania) 7,00
Lager chiara, dorata. Aroma intenso, erbaceo e floreale con sentori di miele.
Corpo ben strutturato e finale mediamente persistente.
Birra da tutto pasto.

Biere Du Boucanier Rossa, Birificio Van Steenberge (Strong Ale, 7%, Belgio) 10,00
Bel colore rosso ambrato con schiuma piena e brillante. In bocca è rotonda,
con un elegante speziatura ed un ottimo equilibrio dolce-amaro. Gradazione alcolica
contenuta con note di mandarino e spezie orientali. Versatile e dissetante.
Abbinamento - Pizze rosse con salumi grassi, formaggi caprini, parmigiano stagionato

50 cl

Peroni Gran Riserva (Bock Doppio Malto 6,6%, Italia) 10,00
Birra ambrata con note tostate al naso. Corposa ed intensa si apre con una buona
speziatura e un accenno di frutta secca e caramello su una struttura molto ben equilibrata.
Finale amarognolo di liquirizia. Abbinamento - Salumi e formaggi stagionati, pizze elaborate.

Augustiner Weiss Bier (Weiss,5,4%, Germania) 10,00
Birra di grano chiara dai riflessi dorati, opaca per i lieviti in sospensione, schiuma corposa.
Il bouquet è floreale, con note di speziatura fine, frutta a polpa gialla. banana e pane
appena sfornato. Leggera e dissetante chiude con un finale amarognolo di scorza
di arancia. Abbinamento - Salumi e formaggi freschi, pizze bianche di media complessità.

75 cl

Saison Dupont Biologique (Saison 5,5%, Belgio) 18,00
Birra bionda dalla schiuma fine, bianca e persistente. Profumi di frumento
e cereali leggermente tostate. Mediamente corposa e avvolgente,
presenta note erbacee e di frutta secca. Mediamente persistente, di facile beva.
Abbinamento - Formaggi caprini e a pasta filata. Pizze bianche.

Olmaia La5 (Ale 5,5%, Italia – Val D'Orcia, Siena Bio) 20,00
Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.
Color miele e riflessi dorati. Note floreali, lievemente erbacee e fruttate.
In bocca un buon equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.
Finale corposo con una buona acidità, una speziatura fine e una buona persistenza.
Abbinamento - Pizze rosse e pecorini toscani.

Rulles Blonde (Ale 7%, Belgio) 20,00
Birra bionda dal colore dorato, schiuma morbida e cremosa,
profumo citrico e speziato, con note maltate leggermente caramellate.
Dissetante e dal finale mediamente lungo, poco amaro.
Abbinamento - Salumi grassi e piatti di media complessità. Pizze rosse elaborate

Blanche de Namur (Bianca, 4,5%, Belgio) 18,00
Bouquet fresco e delicato di fiori bianchi, bergamotto e speziatura fine di curcuma e coriandolo. In bocca è estremamente beverina con le note agrumate e le spezie che ritornano ben bilanciate da un amaro persistente. Fruttato di pesca bianca e limone è leggera e rinfrescante ma di grande personalità. Prodotta con frumento crudo.
Abbinamento - Pizze con salumi spagnoli, salami e pecorini, ma anche biscotti e crostate.

Pietra (Lager, 6,5%, Corsica - Fr) 21,00
Birra alla castagna a bassa fermentazione ha una schiuma compatta e per nulla cedevole. Molto equilibrata tra il dolce della castagna e l'amaro del luppolo in bocca è intensa e lunga. Note salmastre e di macchia mediterranea completano il quadro di questa birra isolana che evidenzia un gran bel terroir e un grande ventaglio di abbinamenti. Pizze complesse, salumi grassi, pecorini e chevre francesi. Perfetta con funghi e passatina di ceci.

Metodo Champenoise - L'anello di congiunzione tra la birra e lo Champagne

Malheur Dark Brut (Metodo classico, Scura, Vol. 12%) 25,00
Birra rifermentata in bottiglia, matura in botti di rovere e riposa sui lieviti per almeno sei mesi. Di un bel colore mogano ha una schiuma che ricorda l'Irish Coffee e torrefazione anche al naso, con sfumature di prugna, uvetta e frutta secca; e poi ancora biscotto, cioccolato amaro, vaniglia e liquirizia. Il bouquet chiude su note di tostato, rabarbaro e cuoio. In bocca è ampia ed equilibrata con ancora toni di cioccolato, caffè, frutti rossi e Mon cheri. Abbinamento - Piatti elaborati, formaggi erborinati.

Malheur Brut (Metodo classico, Bionda, Vol. 11%) 25,00
Birra rifermentata in bottiglia chiara, matura in botti di rovere per sei mesi. Colore dorato leggermente velato. Note di croissant al burro, pane tostato e torrefazione ma anche una nota agrumata che rinfresca il bouquet. Ottima per aperitivo, con salmone affumicato o piccola pasticceria

Via monte della farina, 28/29 00186 roma
tel. 06 64760475
www.emmapizzeria.com
info@emmapizzeria.com
