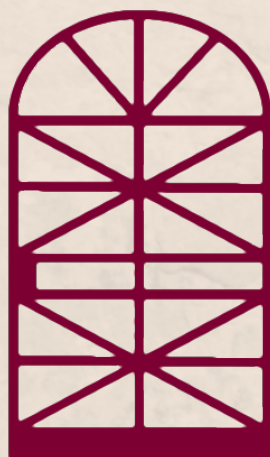


CUCINA DEL TEATRO



Dagli stessi autori della Gelateria del Teatro
ecco a voi la Cucina del Teatro!

Una nuova idea con la stessa filosofia: passione,
Ingredienti di qualità e ricerca di sapori.

La nostra cucina è un mix tra cucina tradizionale romana
e cucina mediterranea innovativa e raffinata.

La Sora Marina (trasteverina) prepara ogni giorno
le nostre paste fresche con uova e farine biologiche, mentre in cucina
Omar cura la ricerca dei sapori con i suggerimenti del boss Stefano

Il finale dolce da non perdere è creato
ogni giorno fresco dalla famosa

“Gelateria del Teatro”

GLI ANTIPASTI

Prosciutto e mozzarella di latte di bufala (4)	€ 10
Carciofi alla Romana	€ 10
Fagioli con guanciale croccante	€ 8
Involtini di patate con bacon, provola affumicata, crema di carciofi (4)	€ 8
Parmigianina di melanzane (4)	€ 8
Gamberi rossi di Sicilia alla piastra con arancio e avocado (12)	€ 15
Polpette di ceci con spinaci, uvetta, pinoli e cipolla di Tropea (1)(5)	€ 8
Sauté Cozze e Vongole (10)	€ 10



IL NOSTRO TAGLIERE

Selezione di 3 salumi e 3 formaggi d'origine Laziale (4)	€ 20
--	------



LE INSALATE

Insalata di arancio Tarocco con finocchi e olive nere	€ 10
Insalata con bacon croccante, gorgonzola piccante, noci e senape (4)(5)(14)	€ 12
Insalata con sfere di Caprino con Mela verde, Arancia, Anacardi, Uvetta e Cipolla di Tropea rossa marinata (4)(5)	€ 12
Insalata di Taleggio Dop, salame piccante, mela verde e fagiolini verdi (4)	€ 12
Insalata di Salmone ai semi croccanti con mango, avocado, anacardi caramellati, pachino e mais (5)(13)	€ 15
Insalata Catalana, gamberi rossi, pomodorini, cipolla marinata, parmigiano (12)	€ 15

I PRIMI

LA PASTA FRESCA FATTA A MANO CON FARINA E UOVA BIOLOGICHE (1)(2)

Fettuccine al ragù con pomodoro e carne macinata (1)(2)(6)	€ 12
Fettuccine all'Alfredo con burro e parmigiano mantecato (1)(2)(4)	€ 12
Fettuccine al Pesto (4)(5)	€ 14
Lasagna della casa classica al ragù e variazioni (1)(2)(4)(6)	€ 12
Ravioli della Sora Marina (sempre a capoccia) (1)(2)(4)	€ 16



LA PASTA TRADIZIONALE (SENZA GLUTINE SU RICHIESTA)

All'Amatriciana con pecorino Dop, guanciale di Campagnano, pomodoro e cipolla (1)(7)	€ 14
Alla Carbonara con pecorino romano Dop, guanciale di Campagnano, uova biologiche e pepe (1)(2)(4)(7)	€ 14
Cacio e Pepe con pecorino Dop e pepe nero (1)(4)(7)	€ 14
Alle Vongole veraci e pomodorini (1)(7)(10)	€ 16



LE NOSTRE CREAZIONI

Spaghettone con Carciofo alla Romana, alici e menta (1)(7)(9)	€ 14
Mezza Manica con verdura ripassata, salsiccia e gorgonzola piccante (1)(4)(7)	€ 14
Spaghettone ai Funghi Porcini e Tartufo nero a scaglie (1)(7)	€ 18
Allo Scoglio con pomodori, cozze, vongole e pesce fresco (1)(7)(10)	€ 18

ZUPPE

Minestrone / Zuppa del Giorno € 10



LE CARNI E I PESCI

Filetto di Manzo Danese alla piastra con riduzione di vino rosso € 18

Bistecca di Maiale alla piastra con purea di castagne e funghi Porcini € 16

Salsicce alla piastra con patate e verdure ripassate € 12

Saltimbocca alla Romana con contorno di insalata, olive e pomodorini € 15

Polpette di manzo al sugo (2)(4)(6) € 10

Coda alla Vaccinara (6) € 16

Spezzatino alla Picchia Po' € 14

Trancio di Salmone alla piastra in salsa verde, su un letto di zucchine romanesche (9) € 16



I CONTORNI

Patate al Forno € 6

Pomodori € 6

Verdure di Stagione € 7

DESSERTS

Prodotti giornalmente dalla "Gelateria del Teatro"

Panna Cotta del giorno (4)(5)	€ 8
Mousse di Maracuja con geleè di mango (1)(4)	€ 8
Mousse di Pistacchio e Yogurt agli agrumi (1)(2)(4)(5)	€ 8
Mousse di Cioccolato fondente con geleè di lamponi (1)(2)(4)	€ 8
Tiramisù del Teatro (1)(2)(4)	€ 8
Creazione dolce del giorno del Maestro Pasticcere	€ 8
Coppa Gelato del Teatro alla frutta di stagione (3 gusti)	€ 8
Coppa Gelato del Teatro alle creme: 3 gusti a scelta tra zabaione (2)(4), cioccolato fondente, nocciola (4)(5), pistacchio di Bronte (4)(5), salvia e lamponi (4), stracciatella (4)	€ 8



CAFFE' / COFFEE

Espresso	€ 2
Cappuccino (4)	€ 4
The/Tea	€ 4

ALLERGENI

- 1) Glutine (grano, segale, orso, farro, kamut)
- 2) Uova e prodotti a base di uova
- 3) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 4) Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- 5) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Caria illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi nuts (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine Agricola
- 6) Sedano e prodotti a base di sedano
- 7) Soia
- 8) Solfiti
- 9) Pesce
- 10) Molluschi
- 11) Sesamo
- 12) Crostacei
- 13) Sesamo
- 14) Senape