

IL MENÙ

GLI ANTIPASTI DI PESCE

- INVOLTINI DI ALICI ALLE ERBE E PANE CROCCANTE
CON MOUSSE DI CECI *(1-6-9) 15,00 €
- GAMBERI IMBACUCCATI CON SALSA DI GUACAMOLE *(1-12) 15,00 €
- TARTARE DI TONNO CON MELOGRANO
E VINAGRETTE AL FINOCCHIETTO SELVATICO *(9) 18,00 €
- SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE *(10) 20,00 €

GLI ANTIPASTI DI TERRA

- GRAN TAGLIERE DOP LAZIO (PER 2 PERSONE) *(10-12-9)
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DA ANTICHE TRADIZIONI REGIONALI 35,00 €

FORMAGGI:
PROVOLONE DI FORMIA 24 MESI, MASSAGGIATA DI BUFALA DI AMASENO,
ORAZIO DI CAPRA DA RIETI

SALUMI: PROSCIUTTO DI BASSIANO, CAPOCOLLO DI MONTEFIASCONE,
SALSICCIA DI MONTE SAN BIAGIO AL CORIANDOLO, PEPPERONE ROSSO E
MOSCATO DI TERRACINA
- FLAN DI CARCIOFI CON FONDUTA DI PECORINO *(1-2-4) 15,00 €
- MEDAGLIONI DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA
CON BUFALA CAMPANA E BASILICO *(1-4) 16,00 €

LA PASTA E IL RISO

- RISOTTO ALLA CREMA CON SCAMPI PORCUPINE *(4-12) 26,00 €
- TONNARELLI AL NERO DI SEPIA IN GUAZZETTO DI CACIO E PEPE, CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO *(1- 4- 6- 9-10-12) 26,00 €
- TRIANGOLI DI RAVIOLI RIPIENI AI GAMBERI IN SALSA DI ARANCIA *(1-2-12) 22,00 €
- SPAGHETTI DI GRANO KHORASAN ALLE VONGOLE , PISTACCHIO DI BRONTE E LIME *(1-5-10) 24,00 €
- PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE *(1-2-4-6) 20,00 €
- TAGLIOLINI CON CARCIOFI E GUANCIALE CROCCANTE AL MOJITO *(1-2) 18,00 €
- MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO E ORZO *(1-6) 14,00 €

I CLASSICI

- CARBONARA *(1-2 -4) 13,00 €
- MATRICIANA *(1-4) 13,00 €
- CACIO E PEPE *(1- 4) 13,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

* VEDERE LISTA ALLERGENI

I SECONDI DI PESCE

- TAGLIATA DI TONNO AL SALE NERO CON INDIVIA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO *(9) 24,00 €
- POLPO CARAMELLATO CON CONTORNO DI CAVOLO NERO *(10) 25,00 €
- CHICHARÓN DI SPIGOLA, CON INSALATINA PERUVIANA (LISTELLI DI SPIGOLA FRITTI) *(1-2-9) 25,00 €
- SALMONE GRATINATO ALLE MANDORLE D'AVOLA CON EMULSIONE DI MANGO E TÈ VERDE *(1-5-9) 24,00 €
- CUORE DI BACCALÀ ALLA ROMANA CON PATATE LESSE *(9) 25,00 €

I SECONDI DI CARNE

- FILETTO DI MANZO CON SALSA AI QUATTRO PEPI E PATATE AL ROSMARINO *(4-6) 24,00 €
- COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO AL PORTO CON CREMA DI MARRONI *(8) 26,00 €
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA DI ROSA DI VITELLA E RUOTE DI PATATA AL TIMO *(1-4-8) 22,00 €
- CHATEAUBRIAND CON CONTORNO DI PATATE ARROSTO, VERDURE E SALSA DELLO CHEF *(2) 65,00 €

I CONTORNI

- CARCIOFO ALLA ROMANA (L'UNO) *(8) 8,00 €
- PUNTARELLE *(9) 8,00 €
- PATATE AL FORNO 8,00 €
- CICORIA RIPASSATA 8,00 €
- INSALATA MISTA 9,00 €
- SCAROLA CON OLIVE, PINOLI E UVA PASSA *(5) 10,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

* VEDERE LISTA ALLERGENI

I DOLCI DELLA CASA

- TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE CALDO DI LAMPONE AL PEPERONCINO (SENZA GLUTINE) *(2-4) 10,00 €
- MONT BLANC DEL TEATRO CON GELÉE DI MANDARINO E YUTZU *(1-2-4) 10,00 €
- MOUSSE DI RICOTTA CON DACQUOISE DI NOCCIOLA E FIORE DI PERA AL VINO (SENZA GLUTINE)*(4-8) 10,00 €
- TARTE TATIN DEL TEATRO CON CREMA AL LEMON GRASS E PERLE DI CALVADOS *(1-2-4) 10,00 €
- MILLEFOGLIE CREMA AL LIMONE E FRAGOLE *(1-2-4) 10,00 €
- TIRAMISÙ DELLA CASA *(1-2-4) 10,00 €

IL GELATO

- COPPA DEL TEATRO (3 GUSTI) 9,00 €
 - CIOCCOLATO FONDENTE AMAZZONIA
 - PISTACCHIO DI BRONTE *(4)*(5)
 - VECCHIA ROMA (RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE) *(2),*(4),*(5)
 - CREMA TRADIZIONALE *(2),*(4)
 - ZABAIONE ALLO ZIBIBBO *(2),*(4)
 - DULCE DE LECHE *(2),*(4)
 - FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI *(4)
 - SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE

TUTTI I NOSTRI DOLCI VENGONO PREPARATI GIORNALMENTE
DALLA NOSTRA PASTRY CHEF DI GELATERIA DEL TEATRO

I PASSITI

(VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE I DESSERTS)

- MOSCATO DI NOTO / RAIS / SICILIA 6,00 €
- MOSCATO DI TERRACINA / SANT'ANDREA / LAZIO 6,00 €
- TORCOLATO / MACULAN / VENETO 8,00 €
- MADORO / ROSSO PASSITO / VENETO 6,00 €

* ALLERGENI

- (1) Glutine (grano, segale, orzo, 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-Wnagenh 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'alcool 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) Senape.