

# IL MENÙ



## GLI ANTIPASTI DI PESCE

- *Gamberi imbacuccati con salsa di guacamole* \* (1-12) 16,00 €  
( *Involto wonton ripieno di gamberi e verdure croccanti* )
- *Bruschetta di moscardini alla Luciana* 16,00 €  
( *Aglia, olio con pomodoro leggermente piccante* ) \*(1-10)
- *Tataki di tonno ai semi di papavero e sesamo con salsa di mango* \* (9-11) 18,00 €
- *Tartare di ricciola al pistacchio di Bronte e limone di Amalfi* \* (5-9) 20,00 €

## GLI ANTIPASTI DI TERRA

- *Pappa al pomodoro con stracciatella di bufala e olio al basilico* \*(1-4) 17,00 €
- *Prosciutto di Bassiano , melone di Maccarese con stracciatella di burrata* \*(4) 18,00 €
- *Carpaccio di angus con salsa ai lamponi e insalatina* 20,00 €
- *Gran tagliere DOP Lazio ( per 2 persone )* \*( 9-10-12) 35,00 €  
*Selezione di formaggi e salumi da antiche tradizioni regionali*

### 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





## I PRIMI

- *Tonnarelli con crema di zucchine, olive taggiasche, capperi e mandorle croccanti* \*(1-5) 18,00 €
- *Pappardelle al ragù di agnello* \*(1-2-4-6) 22,00 €
- *Fettuccine al tartufo* \*(1-2) 24,00 €
- *Pici allo scoglio* \*(1-9-10-12) 22,00 €
- *Spaghetti vongole e bottarga* \*(1-10) 24,00 €
- *Triangoli di ravioli ripieni ai gamberi in salsa di arancia* \*(1-2-12) 24,00 €
- *Linguine ai gamberi rossi di Mazara del Vallo* \*(1-12) 26,00 €
- *Risotto alla crema di scampi Porcupine* \*(4-12) 26,00 €

## I CLASSICI

- *Carbonara* \*(1-2-4) 14,00 €
- *Matriciana* \*(1-4) 14,00 €
- *Cacio e pepe* \*(1-4) 14,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

## I SECONDI DI PESCE

- *Timballo di spigola condita con spezie, capperi, menta e acciuga, in salsa di melanzana, yogurt greco e pomodorini confit* \*(4-9) 28,00 €
- *Millefoglie di rombo con verdure croccanti* \*(9) 32,00 €
- *Ricciola gratinata agli agrumi di Sicilia e pistacchio di Bronte con mousse di topinambur e capelli di zuccina* \*(5-9) 35,00 €
- *Gran Grigliata di pesce con misticanza di verdure* (per 2 persone) 70,00 €  
(Calamari, spigola, gamberi e scampi) \*(9-10-12)



## I SECONDI DI CARNE

- *Saltimbocca alla romana di rosa di vitella con ruote di patate al timo* \*(1-4-8) 22,00 €
- *Filetto di manzo in salsa ai Quattro pepi e patate al rosmarino* \*(4-6) 26,00 €
- *Tagliata di abbacchio al Porto con scarola croccante* \*(8) 28,00 €
- *Chateaubriand con contorno di patate arrosto, verdure e salsa dello Chef* \*(2) (per 2 persone) 65,00 €

## I CONTORNI

- *Patate al forno* 8,00 €
- *Cicoria ripassata* 8,00 €
- *Insalata mista* 9,00 €
- *Scarola con olive, pinoli e uva passa* \*(5) 10,00 €
- *Verdure di stagione* 10,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

## I DOLCI DELLA CASA

- *Mousse alla violetta con dacquoise alla mandorla, gelée al cassis e mirtilli (senza glutine) \*(2-4-5)* 10,00 €
- *Mousse di cioccolato bianco gelée di maracuyá con dacquoise di cocco e mango al rum (senza glutine) \*(2-4-5)* 10,00 €
- *Tiramisù \*(1-2-4)* 10,00 €
- *Tortino di cioccolato con cuore caldo di lampone al peperoncino (senza glutine) \*(2-4)* 10,00 €
- *Mousse di pistacchio e yogurt agli agrumi di Sicilia (senza glutine) \*(2-4-5)* 10,00 €
- *Millefoglie con crema al limone e fragole \*(1-2-4)* 10,00 €



## IL GELATO ARTIGIANALE

- *Coppa del Teatro (3 gusti)* 10,00 €
  - CIOCCOLATO FONDENTE AMAZZONIA
  - PISTACCHIO DI BRONTE \*(4)\*(5)
  - VECCHIA ROMA (RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE) \*(2), \*(4), \*(5)
  - CREMA TRADIZIONALE \*(2), \*(4)
  - FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI \*(4)
  - FIOR DI LATTE ALLA ROSA DAMASCENA E LAMPONI \*(4)
  - ZABAIONE ALLO ZIBIBBO \*(2), \*(4)
  - DULCE DE LECHE \*(2), \*(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* 7,00 €
- *Moscato di Terracina / Sant'Andrea / Lazio* 7,00 €
- *Torcolato / Maculan / Veneto* 7,00 €
- *Maduro / Rosso Passito / Veneto* 7,00 €

## SELEZIONE DI BIRRE

• PERONI CRUDA NON FILTRATA	€ 6,00
• GJULIA BIANCA	€ 6,00
• GJULIA BLOND	€ 6,00
• GJULIA AMBRATA	€ 6,00

## BIBITE

• ACQUA	€ 4,00
• CAFFÉ	€ 3,00
• CAFFÉ AMERICANO	€ 4,00
• CAPPUCCINO	€ 5,00
• TISANA	€ 6,00
• TÈ DAMMAN	€ 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.