

Passetto

MENU

a cura di Arcangelo Dandini

ANTIPASTI

IL SUPPLIZIO DI ARCANGELO DANDINI
Suppli di riso alla romana e crocchetta di patate
di avezzano affumicate , il tutto fritto in olio candido.
10€

Un uovo croccante in salsa di pomodoro
(dedica a G. Marchesi)
10€

Carpaccio di manzo con capperi
e salsa Universale (omaggio a A. Cipriani)
12€

Polpo rosticcato, olive disidratate,
coulis di pomodoro e morbido di patate.
12€

Rivoluzione di Parmigiana di melanzane.
13€

Mazzancolle alla Vaniglia, Puntarelle e Pesche allo
Zafferano
12€

La mozzarella di bufala Campana
nel suo giardino d'inverno.
10€

Soffice di Parmigiano e due salse a contrasto.
10€

Tortino di Aliciotti ed Indivia, Uvetta e Pinoli
12€

L'ANGOLO DEL NORCINO - SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi: mortadella a produzione
artigianale, prosciutto di bassiano, salame di fegato di
maiale reatino, salame mangalica di cinta
15€

Selezione di formaggi: caprino da latte crudi e nobile,
fiocco della tuscia, conciato di san vittore, il fico
15€

Selezione di salumi e formaggi
20€

PRIMI

Ravioli di zucca Mantovana, amaretto,
arancia e spuma di pecorino.
13€

Linguina da trafilatura ruvida e vongole veraci.
15€

Mezze maniche di Giuseppe di Martino
alla carbonara.
13€

Tonnarelli Cacio e pepe.
13€

Spaghetto di trafilatura ruvida alla Amatriciana.
13€

Minestra di fagioli, cozze e cacio fiore della tuscia.
13€

Secondo noi: Lasagnetta croccante
in versione moderna.
13€

SECONDI

Pescato del giorno, leggero guazzetto di limone,
verdure invernali e capperi di Incuso.
20€

Filetto di vitellone piemontese al giusto rosa,
mulsum di falerno, verdure al miele e pepe lungo.
23€

Mezzo galletto cotto alla diavola, senape,
olio all'aglio di Nubia e rape rosse alle spezie.
18€

Carrè di Agnello Scottato ed Insalata di Radici
20€

Saltimbocca alla romana e Broccoletti "Aglio e Oglio"
18€

Baccala alla Mugnaia, Cavolfiore e Polvere di Mandorle
18€

Il Nostro Bollito con il Bagnetto Verde e la Mostarda
16€

Calamaro in Panatura Aromatica e Croccante
20€

CONTORNI

Insalata Mista con i Nostri Prodotti Stagionali
Carciofo alla Romana, Purè di Patate di Avezzano
Cicoria del Mercato di Testaccio, Patate al Forno
Scarola Uvetta e Pinoli
7€

Pane
2€

* Nel nostro ristorante selezioniamo con cura gli alimenti che utilizziamo in cucina privilegiando la scelta di materie prime locali, rispettando le stagioni. La nostra pasta fresca ed i nostri dolci sono fatti in casa ed ogni giorno scegliamo con cura gli ingredienti dal pesce alla carne e li cuciniamo espressamente per voi.

Vi preghiamo di volerci segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Alcuni prodotti potrebbero subir un processo di abbattimento a-20.

Passetto

PIZZERIA

— Ideate da Giancarlo Casa della Gatta Mangiona interpretando la tradizione della vera Pizza Romana —

PIZZA MARGHERITA

Fior di latte
e pomodoro
8€

PIZZA FUNGHI

Pomodoro, funghi champignon,
aglio e prezzemolo.
8€

PIZZA CAPRICCIOSA

Fior di latte, pomodoro, carciofi,
olive, uovo.
11€

PIZZA FIORI

Fior di latte, fiori di zucca
e acciughe.
11€

CALZONE RIPIENO ROMANO

Fior di latte, prosciutto crudo,
tuorlo d'uovo.
12€

PIZZA NAPOLETANA

Fior di latte, pomodoro,
filetti di acciughe.
9€

PIZZA DIAVOLA

Fior di latte, pomodoro,
salame piccante.
9,5€

PIZZA PARMIGIANA

Pomodoro, fior di latte, melanzane,
parmigiano e basilico.
10€

PIZZA VEGANA

Pomodoro, zucchine, melanzane,
patate, pomodorini
9,5€

PIZZA GUSTOSA

Pomodoro, bufala, acciughe,
capperi, olive
9,5€

PIZZA S.DANIELE

Fior di latte
e prosciutto S.Daniele.
11€

PIZZA BOSCAIOLA

Fior di latte, funghi champignon,
salsiccia.
10€

PIZZA VERDURE E SALSICCE

Fior di latte, broccoletti ripassati
e salsiccia.
10€

PIZZA BLU

Fior di latte, gorgonzola cremoso
e radicchio.
11€

FOCACCIA

Con olio
e rosmarino.
5€

FOCACCIA FARCITA

Con prosciutto di S. Daniele
e carciofini.
12€

FOCACCIA GOURMET

Con crema di broccoli siciliani
ripassati, mortadella, pomodori secchi.
13€

PIZZA PUNTARELLE

Fior di latte, pomodorini datterini confit,
puntarelle, aglio e acciughe.
13€

MENU' PRANZO

Antipasto, Primo, Dessert, Acqua e Caffè 25€

MENU' TRADIZIONE

Antipasto, Primo, Secondo, Dessert (Bevande Escluse) 40€

MENU DELLA DOMENICA

Coratella di abbacchio dei colli romani con i carciofi
Insalata di tonno messo sott'olio da noi con le cipolle rosse di Cannara, Selezione di Salumi
Cavolfiore fritto e mele fritte alla cannella, Crostino di pane di Roscioli, Burro e Alici di Cetara
Stracciatella come una volta, Lasagnetta di pasta all'uovo e il sugo d'umido delle domeniche a roma
(dedica a A. Boni), Un assaggio di bollito misto con le sue salse, Un boccone di agnello di Carpineto con le patate
I nostri dolci 45€

*Per più piccoli: Pasta al sugo, Cotoletta di pollo e Patatine Fritte 25,00€ (Bevande Incluse)

* Nel nostro ristorante selezioniamo con cura gli alimenti che utilizziamo in cucina privilegiando la scelta di materie prime locali, rispettando le stagioni. La nostra pasta fresca ed i nostri dolci sono fatti in casa ed ogni giorno scegliamo con cura gli ingredienti dal pesce alla carne e li cuciniamo espressamente per voi.

Vi preghiamo di volerci segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Alcuni prodotti potrebbero subir un processo di abbattimento a-20.

Passetto

I NOSTRI COCKTAIL

Drink a cura di Maurizio Musu

DESSERT

Tiramisù con Caffè Espresso
8€

Bigne' alla crema pasticceria
e caramello agli agrumi
8€

Torta fondente al cioccolato
con salsa ai frutti rossi
8€

Mille foglie di crema chantilli
fatta al momento
8€

Cannoli siciliani con ricotta fresca
e pistacchi
8€

Tagliata di frutta fresca
di stagione
8€

LIQUORI DA ABBINARE AI DOLCI (AL BICCHIERE)

Moscato D'asti 2016 La spinetta
7€

Distillato 2015 Principe Pallavicini
8€

Vin santo Barone Ricasoli Castello di
Brolio 2008
10€

Recioto della Valpolicella Bertani 2014
9€

Passito di Pantelleria Ben Rye 2015
Donna Fugata
10€

* Nel nostro ristorante selezioniamo con cura gli alimenti che utilizziamo in cucina privilegiando la scelta di materie prime locali, rispettando le stagioni. La nostra pasta fresca ed i nostri dolci sono fatti in casa ed ogni giorno scegliamo con cura gli ingredienti dal pesce alla carne e li cuciniamo espressamente per voi.

Vi preghiamo di volerci segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Alcuni prodotti potrebbero subir un processo di abbattimento a-20.

Passetto

I NOSTRI COCKTAIL

Drink a cura di Maurizio Musu

CLASSIC DRINK 10€

BLOODY MARY

Vodka, Succo di pomodoro,
Succo di limone, Bloody mix.

BRANDY CRUSTA

Brandy, Orange curaçao,
Succo di limone, Liquore Maraschino,
Angostura Bitters, Crusta zucchero.

CLOVER CLUB

Dry gin, Succo di limone,
Sciroppo di lamponi, Albume d'uovo.

HANKY PANKY

Dry gin, Vermouth rosso all'uso
di Torino, Fernet Branca.

BIJOU

Dry Gin, Vermouth rosso all'uso di
Torino, Chartreuse verde Orange bitters

MARGARITA

Tequila blanco, Triple sec,
Succo di lime, Crusta sale e pepe.

OLD FASHIONED

Zolletta zucchero, Angostura Bitters,
Soda, Bourbon Whiskey.

TWIST ON CLASSIC 12€

DEMIAN

Boubon whiskey, Campari Martini dry,
Vaporizzazione di whisky torbato.

GIN FASHION-ED!

Zolletta di zucchero, Soda, Dashes Creole Bitters, Dashes
Celery Bitters, Bankes Gin, Plymouth Navy Straight Gin.

IL RITORNO DEL MI.TO!

Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini Bitter, China Martini, Dashes Bitters,
Liquirizia, Pasta di Liquirizia.

KAMI-KAZE ON THE ROAD

Vodka, Liquore allo zenzero, Succo di lime,
Sciroppo di camomilla, Albume d'uovo.

MONK

Secret mix, Amaretto, Albume d'uovo,
Dashes Angostura bitters.

MEXICAN BLOODY

Tequila blanco, Mezcal,
Succo di pomodoro, Bloody mix.

LE REGOLE DEL PISCO

Albume d'uovo, Pisco, Succo di pompelmo,
Zucchero mix, Dashes Pimento Bitters.

Drink a cura di Antonio Parlapiano

NEGRONI DEL PROFESSORE

Gin del Professore a la Monsieur,
vermouth del Professore all'uso
di Torino, bitter del Professore,
Maraschino, Dashes Orange Bitters.

IMPROVED AVIATION

London Dry Gin, Succo di limone,
Sciroppo di Lavanda,
Liquore di Violetta Quaglia,
Dashes Bitters.

CHAMOMILE AND ELDERFLOWER COLLINS

Bourbon whiskey, Succo di lime,
Sciroppo di Camomilla,
St. Germain Elderflower Liqueur,
Dashes Orange Bitters,
Top Ginger Beer.

* Nel nostro ristorante selezioniamo con cura gli alimenti che utilizziamo in cucina privilegiando la scelta di materie prime locali, rispettando le stagioni. La nostra pasta fresca ed i nostri dolci sono fatti in casa ed ogni giorno scegliamo con cura gli ingredienti dal pesce alla carne e li cuciniamo espressamente per voi.

Vi preghiamo di volerci segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Alcuni prodotti potrebbero subir un processo di abbattimento a-20.