



h u m u s

| BISTROT |

I nostri hummus

Our hummus

Edamame e The Matcha.....	8 €
<i>Edamame Beans (Soybean's) And Matcha Tea</i>	
Piselli e Guanciale Croccante.....	8 €
<i>Peas and Crispy Bacon</i>	
Ceci e Paprika.....	7 €
<i>Chickpeas And Paprika</i>	
Carote speziata.....	7 €
<i>Spiced Carrots</i>	
Barbabietola e Yogurt Greco.....	8 €
<i>Beetroot And Greek Yogurt</i>	
Anacardi e Alici di Cetara.....	8 €
<i>Cashews And Anchovies</i>	
Degustazione Hummus.....	15 €
<i>Hummus Tasting</i>	

Antipasti

Appetizers

Tagliere Misto Salumi e Formaggi Artigianali.....	20 €
<i>Mixed Cold Cuts And Artisan Cheeses Platter</i>	
Crudo di Mare.....	30 €
<i>Raw Seafood</i>	
Polpo alla Gallega.....	24 €
<i>Galician Octopus</i>	
Zuppa di Cipolla.....	13 €
<i>Onion Soup</i>	
Robiola frita in Pasta Kataifi su Gazpacho di Pomodoro.....	12 €
<i>Robiola Cheese Fried In Kataifi Dough On Tomato Gazpacho</i>	

Tartare di Manzo su salsa Parmigiano e Uovo pochè.....18 €
Beef Tartare On Parmesan Sauce And Poached Egg

Prosciutto d'anatra Affumicato su variazione di Topinambur e Lampone croccante....12 €
Smoked Duck Ham On A Jerusalem Artichoke Variation And Crunchy Raspberry

Primi

First Courses

Il Nostro Risotto ai Crostacei.....20 €
Risotto With Shellfish

Risotto alla Zucca con crema di Castelmagno con Pioppini e Amaretti.....17 €
Pumpkin Risotto With Pioppini Mushrooms And Amaretti Biscuits

Gnocchi di Patate artigianali con Funghi trifolati su crema di radici e crumble al Rosmarino....14 €
Homemade Potato Gnocchi With Sautéed Mushrooms On Root Cream And Rosemary Crumble

Pappardelle al Ragù di Cinghiale.....20 €
Pappardelle With Wild Boar Ragout

Tortelli ripieni di Barbabietola su Crema di Funghi, Vitella e Noci.....18 €
Tortelli Stuffed With Beetroot On Cream Of Mushrooms, Veal And Walnuts

Mezzelune ripiene di Baccalà mantecato al Latte di Cocco Lime e Prezzemolo.....18 €
Mezzelune Stuffed With Cod Creamed With Coconut Milk, Lime And Parsley

Ravioli di Patate al Timo, Pulled Pork e Polvere di Ceci fermentati.....18 €
Potato Ravioli With Thyme, Pulled Pork And Fermented Chickpea Powder

Second

Second Course

Baccalà alla vicentina su Polenta con Cialda di Parmigiano e gel di Prezzemolo.....22 €
Baccalà Cod On Polenta With Parmesan Wafer And Parsley Gel

Calamaro alla piastra su vellutata di Porro, Mayo al nero di Seppia e Pane Carasau.....23 €
Grilled Squid On Leek Soup, Cuttlefish Ink Mayo And Carasau Bread

Ombrina scottata con variazione di Broccolo romano e Salsa Shoyu di Ceci e Farro.....28€
Croaker With A Variation Of Roman Broccoli And Shoyu Sauce Of Chickpeas And Spelled

Bocconcini di Pollo in Salsa al Curry con Riso venere integrale.....15 €
Chicken Nuggets In Curry Sauce With Brown Rice

Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura su crema di Scorzonera.....28 €
Beef Fillet Cooked At Low Temperature On Salsify Cream

Brasato con la sua salsa su crema di Zucca.....18 €
Braised With Sauce On Pumpkin Cream

Contorni

Side Dishes

Purè di Patate.....6 €
Mashed Potatoes

Cicoria ripassata.....6 €
Sautéed Chicory

Finocchi gratinati.....7 €
Fennel Gratin

Indivia Peperoncino e Alici.....7 €
Chilli Endive And Anchovies

Insalata Mista.....5 €
Mixed Salad

Carciofo alla Romana.....7 €
Roman-Style Artichoke

Dolci

Dessert

Tiramisù Scomposto.....7 €
Decomposed Tiramisu

Crostatina con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco.....7 €
Tart With Custard And Red Fruits

Crème Brûlée.....7 €
Crème Brûlée

Hummus al Cioccolato.....7 €
Chocolate Hummus

Acqua Potabile Trattata Secondo DI 181 23/06/2003

Liscia.....2 €
Natural Water

Frizzante.....2 €
Sparkling Water