



h u m u s

| BISTROT |

I nostri hummus

Our hummus

Fagioli al vino bianco.....	8 €
<i>Beans in White Wine</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>	
Carpaccio di Spigola su Variazione di Pesca, Sale Maldon e Uova di Salmone.....	24 €
<i>Sea Bass Carpaccio on a Variation of Peach, Maldon Salt and Salmon Eggs</i>	
Terrina di Pomodoro su Salsa di Basilico e Menta con Terra di Pinoli e Uvetta.....	15 €
<i>Tomato Terrine with Basil and Ment on Pine Nuts and Raisins</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 con Verdure di stagione, Polvere di Capperi e Maionese alla Senape.....18 €
Beef Tartare with Vegetables, Capers Dust and Mustard Mayo

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

Primi della Tradizione Romana *Typical Italian Main Courses*

Amatriciana.....12 €

Carbonara.....12 €

Cacio e Pepe.....12 €

Gricia.....12 €

Primi *First Courses*

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

Risotto all'Acqua di Pomodoro con Cialda di Parmigiano, Polvere di Capperi e Olive Taggasche....17 €
Risotto with Tomato Water and Parmesan Wafer, Capers Dust and Taggiasca Olives

Gnocchi di Patate artigianali alla Norma.....14 €
Homemade Potato Gnocchi "Alla Norma"

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*

Insalata di Polpo con Chips di Riso alla Paprika.....20 €
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€
<i>Croaker With A Variation Of Roman Broccoli And Shoyu Sauce Of Chickpeas And Spelled</i>	
Bocconcini di Pollo in Salsa al Curry con Riso venere integrale.....	15 €
<i>Chicken Nuggets In Curry Sauce With Brown Rice</i>	
Filetto di Manzo su Chutney di Mango, Riso Venere Soffiato e Demiglance.....	28 €
<i>Fillet of Beef on Mango Chutney, Puffed Black Rice and Demiglance</i>	
Terrina di Faraona Funghi e Pistacchi in Insalata.....	18 €
<i>Guinea Fowl Terrine, Mushrooms and Pistachios in Salad</i>	

Contorni

Side Dishes

Purè di Patate.....	6 €
<i>Mashed Potatoes</i>	
Cicoria ripassata.....	6 €
<i>Sautéed Chicory</i>	
Indivia Peperoncino e Alici.....	7 €
<i>Chilli Endive And Anchovies</i>	
Insalata Mista.....	5 €
<i>Mixed Salad</i>	
Carciofo alla Romana.....	7 €
<i>Roman-Style Artichoke</i>	

Dolci

Dessert

Tiramisù Scomposto.....	7 €
<i>Decomposed Tiramisu</i>	
Crostatina con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco.....	7 €
<i>Tart With Custard And Red Fruits</i>	
Crème Brûlée.....	7 €
<i>Crème Brûlée</i>	
Hummus al Cioccolato.....	7 €
<i>Chocolate Hummus</i>	

Acqua Potabile Trattata Secondo DI 181 23/06/2003

Liscia.....	2 €
<i>Natural Water</i>	
Frizzante.....	2 €
<i>Sparkling Water</i>	