



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.....	8 €
<i>Peas and 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: Tris di Tartare di Pescato del giorno e Crostacei.....	30 €
<i>Raw Seafood: Trio of Tartare with fish of the day and Shellfish</i>	
Polpo alla Gallega con Chips di Riso alla Paprika.....	16 €
<i>Gallega Octopus with Paprika Rice Chips</i>	
Quaglia con riduzione di Porto e Madeira, su Salsa di Radici.....	18 €
<i>Quail with Port and Madeira reduction, on Root Sauce</i>	
Tartare di Manzo con Crema di Parmigiano e Uovo Poché.....	18 €
<i>Beef Tartare with Parmesan Cream and Poché Egg</i>	
Zuppa di Cipolle.....	14 €
<i>Beef Tartare with Vegetables, Capers Dust and Mustard Mayo</i>	

Variazione di Carciofi, Fourme d'Ambert e Menta.....14 €
Variation of Artichokes, Fourme d'Ambert and Mint

Primi della Tradizione Romana *Typical Italian Main Courses*

Amatriciana.....13 €

Carbonara.....13 €

Cacio e Pepe.....13 €

Gricia.....13 €

Primi *First Courses*

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

Risotto all'Amarone con Cacao, funghi Shitake e Brillat Savarin.....20 €
Amarone Risotto with Cocoa, Shitake mushrooms and Brillat Savarin

Gnocchetti di Castagne, Fonduta di Castelmagno e Crumble al Rosmarino.....15 €
Chestnut Gnocchi, Castelmagno Fondu and Rosemary Crumble

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 CBT su Hummus di Ceci, Culatello di Zibello croccante e Pane Carasau.....20 €
Cod CBT on Chickpea Hummus, Crunchy Zibello Culatello and Pane Carasau

Boullabaisse con Crostini alla Curcuma.....22 €
Boullabaisse with Turmeric Croutons

Spigola su brodo Dashi e Funghi Shitake.....26 €
Seabass on Dashi broth and Shitake Mushrooms

Filetto di Manzo con variazione di Radicchio e demi glace allo Yuzu.....	28 €
<i>Beef Fillet with variation of Radicchio and Yuzu demi glace</i>	
Guancia brasata con variazione di Zucca e Liquirizia.....	28 €
<i>Braised cheek with a variation of Pumpkin and Liquorice</i>	
Carrè di Agnello laccato al Miele, Salsa al Pepe Rosa e Quinoa.....	24 €
<i>Rack of Lamb lacquered with Honey, Pink Pepper and Quinoa Sauce</i>	
Bistecca di Cavolfiore su Crema di Topinambur e fondo Vegetale.....	18 €
<i>Cauliflower Steak on Jerusalem Artichoke cream and Vegetable base</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.....	6 €
<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>	