

# MENU

## SFIZI E INIZI

**Patè Piemontese ricetta antica** 12€  
"Casa Mainelli" (7-12)

*Fegatini di pollo, burro, timo, marsala, cipolla rossa*

**Patè Toscano ricetta classica** (4-12) 12€

*Fegatini di pollo, olio evo, capperi di Pantelleria, aglio, alici, scalogno, aceto di mele*

**Tender di pollo fritto con salsa gustosa** 12€  
(1-3-12)

*Pollo, uovo, pan grattato, farina, olio di semi*  
*Per la salsa: limone, capperi, cipolline sott'aceto, olio di semi*

**Provolone in tempura con ristretto di mirto** (1-7-12) 12€

*Provolone dolce, olio di semi di girasole, farina di riso, farina 00, mirto*

**Cestino di patate fritte in stick o chips\*** 5€

**Tagliere Altrogiro** (7-8) 20€

*Mortadella artigianale di Fracassa (Abruzzo) con pistacchi di Sicilia*  
*Culatello di Zibello "Podere Cadassa" DOP presidio Slow food 18 mesi (Emilia Romagna)*  
*Prosciutto Sauris IGP Wolf (Friuli)*  
*Irina, formaggio erborinato Blu a Gorgonzola con pepe rosa e amarena (vaccino)*  
*La scacchiera, formaggio a pasta molle in crosta fiorita (vaccino e pecora)*

**Cartoccio di arancini mignon\*** 14€  
(1-3-7-8-14)

*Al nero di seppia con stracchino e profumo di limone*  
*Al pistacchio con ricotta e mortadella*

## LE TARTARE

**Tartare di gamberoni\* con agrumi ed erba cipollina** (2) 15€

*Gamberoni L1 argentini, olio evo, arancia, limone, erba cipollina, sale e pepe bianco*

**Tartare di spigola\* e carpaccio di tartufo nero** (4) 18€

*Spigola, olio evo, sale, tartufo sott'olio, arancia e limone*

**Tartare di manzo con carpaccio di tartufo nero** 18€

*Manzo, olio evo, sale Maldon, pepe bianco, tartufo sott'olio*

## PRIMI PIATTI

*Nonna Pina aveva un pascolo di Vacche Rosse*

**Tonnarelli con ragù e parmigiano reggiano Vacche Rosse** (1-3-7-9) 8€

*Tonnarelli all'uovo, macinato di manzo, pomodoro, carota, cipolla, sedano, burro, parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio evo*

**Rigatoni di Gragnano all'Amatriciana** (1-7) 7€

*Pasta di grano duro, guanciale "Podere Cadassa" DOP, salsa di pomodoro, olio evo, pecorino siciliano*

**Rigatoni di Gragnano alla Carbonara** (1-3-7) 7€

*Pasta di grano duro, uova bianche a pasta gialla, olio evo guanciale "Podere Cadassa" DOP, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, pecorino siciliano*

**Tonnarelli alla Carbonara con tartufo nero (1-3-7)**  
Tonnarelli all'uovo, tartufo sott'olio, olio evo, uova bianche a pasta gialla, guanciale "Podere Cadassa" DOP, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, pecorino siciliano

Ghiribizzo 12€  
Ponderato 20€

**Tonnarelli cacio e pepe, gamberoni\* e lime (1-2-3-7)**  
Tonnarelli all'uovo, pecorino romano, pepe nero, gamberoni L1 argentini, lime

Ghiribizzo 10€  
Ponderato 18€

## SECONDI PIATTI

**Filetto di manzo alla griglia con riduzione di Sangiovese, rosmarino e more, servito con spinacino fresco (12)**

26€

**Guancia di vitella con flan di patate e mascarpone (1-7-12)**

25€

**Caesar Salad (1-3-7-12)**  
Lattuga, guanciale "Podere Cadassa" DOP, parmigiano 24 mesi, pollo alla piastra, crostini, salsa caesar  
Per la salsa: olio di semi di girasole, uovo, acciuga, salsa Worcester, aceto balsamico

14€

**Filetto di spigola alla Eoliana (4)**  
Spigola, pomodori pachino, olive, capperi, olio evo

18€

**Frittura di calamari e gamberoni\* con salsa maionese delicata (1-2-3-14)**  
Calamari, gamberoni, farina 00, olio di semi di girasole  
Per la salsa: uova, limone, olio di semi di girasole

18€

## VERDURE

**Patate arrosto**  
Patate, rosmarino, olio evo, aglio

5€

**Caponata di verdure alla palermitana (9-8-12)**  
Melanzane, zucchine, peperoni, carote, sedano, cipolla rossa, pomodoro, pinoli, uvetta, aceto di mele, zucchero, olio evo

8€

**Cicoria ripassata**  
Cicoria, aglio, peperoncino, olio extravergine

7€

**Insalata di stagione**

5€

## PER FINIRE IN DOLCEZZA...

**Creme caramel al pepe nepalese in crosta di zucchero caramellato (3-7)**  
Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia

8€

**Tiramisù (1-3-7)**  
Uova, zucchero, panna, mascarpone, caffè, cioccolato a scaglie, biscotti savoiardi

8€

**Crema al mascarpone con fragole (3-7)**  
Uova, zucchero, panna, mascarpone, fragole

8€

**Cremoso al cioccolato fondente con croccante e panna al lampone (7)**  
Cioccolato fondente Tilakalum Valrhona al 75%, latte, panna, maizena, zucchero, lamponi

8€

**Frolla Altrogiro (1-3-7-8)**  
Crostatina in pasta frolla con mandorla, ripiena di ricotta aromatizzata all'arancia, granella di pistacchio e gocce di cioccolato fondente  
Latte, uova, zucchero, burro, mandorle, farina di grano tenero, vaniglia.

8€

**Pane e coperto: 3€ p.c.**

\* in base alla stagionalità e reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

\* Il pesce da noi acquistato fresco e destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (con abbattimento di temperatura) nel pieno rispetto delle normative in vigore (Reg. CE 853/2004)

Per esigenze specifiche, per intolleranze a glutine, lattosio o ad altri ingredienti, la cucina di Altrogiro è a vostra disposizione per offrirvi soluzioni adeguate. Chiedete pure al nostro staff.

---

## NOTE AL CLIENTE

---

*In osservanza al Regolamento UE 1169/2011, all'interno del nostro menù è indicata la presenza (sotto forma di numeri) degli "alimenti allergenici" la cui legenda è di seguito esposta:*

*1- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati*

*2- Crostacei e prodotti a base di crostacei*

*3- Uova e prodotti a base di uova*

*4- Pesce e prodotti a base di pesce*

*5- Arachidi e prodotti a base di arachidi*

*6- Soya e prodotti a base di soya*

*7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*

*8- Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e i loro prodotti*

*9- Sedano e prodotti a base di sedano*

*10- Senape e prodotti a base di senape*

*11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*

*12- Anidride solforosa e solfiti*

*13- Lupini e prodotti a base di lupini*

*14- Molluschi e prodotti a base di molluschi*



+39 06 4558 2520  
Roma, Via Attilio Friggeri 134  
info@altro-giro.it  
www.altro-giro.it