



LA CARTA GASTRONOMICA DELLA TRADIZIONE DI ALTROGIRO

SFIZI E INIZI

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 (1-3-12) 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* 6€

Selezione di prosciutti e salumi 18€
Giampiero seleziona ogni settimana le eccellenze italiane ed estere.
Chiedete al nostro staff la selezione del momento.

Selezione di formaggi 15€
La selezione prevede un erborinato con crosta aromatizzata e un formaggio a pasta molle.
Chiedete al nostro staff la selezione del momento

LE TARTARE

Tartare di gamberoni* con agrumi ed erba cipollina (2) 18€
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) Ghiribizzo 10€
Tonnarelli all'uovo, macinato di manzo, pomodoro, carota, cipolla, sedano, burro, parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio evo Ponderato 16€

Rigatoni di Gragnano all'Amatriciana (1-7) Ghiribizzo 8€
Pasta di grano duro, guanciale "Podere Cadassa" DOP, salsa di pomodoro, olio evo, pecorino siciliano Ponderato 13€

Rigatoni di Gragnano alla Carbonara (1-3-7) Ghiribizzo 8€
Pasta di grano duro, uova bianche a pasta gialla, olio evo guanciale "Podere Cadassa" DOP, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, pecorino siciliano Ponderato 13€

Tonnarelli alla Carbonara con tartufo nero (1-3-7)	Ghiribizzo 14€
<i>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</i>	Ponderato 22€

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)	15€
<i>Lattuga, guanciale "Podere Cadassa" DOP, parmigiano 24 mesi, pollo alla piastra, crostini, salsa caesar</i> <i>Per la salsa: olio di semi di girasole, uovo, acciuga, salsa Worcester, aceto balsamico</i>	
Filetto di spigola alla Eoliana (4)	20€
<i>Spigola, pomodori pachino, olive, capperi, olio evo</i>	
Frittura di calamari e gamberoni* con salsa maionese delicata (1-2-3-14)	20€
<i>Calamari, gamberoni, farina 00, olio di semi di girasole</i> <i>Per la salsa: uova, limone, olio di semi di girasole</i>	

VERDURE

Patate arrosto	6€
<i>Patate, rosmarino, olio evo, aglio</i>	
Caponata di verdure alla palermitana (9-8-12)	9€
<i>Melanzane, zucchine, peperoni, carote, sedano, cipolla rossa, pomodoro, pinoli, uvetta, aceto di mele, zucchero, olio evo</i>	
Cicoria ripassata	8€
<i>Cicoria, aglio, peperoncino, olio extravergine</i>	
Insalata di stagione	6€

PER FINIRE IN DOLCEZZA...

Creme caramel al pepe nepalese in crosta di zucchero caramellato (3-7)	8€
<i>Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia</i>	
Tiramisù (1-3-7)	8€
<i>Uova, zucchero, panna, mascarpone, caffè, cioccolato a scaglie, biscotti savoiardi</i>	
Crema al mascarpone con fragole (3-7)	8€
<i>Uova, zucchero, panna, mascarpone, fragole</i>	
Dolce della settimana	8€
<i>Consulta la nostra lavagna per scoprire il dolce della settimana.</i>	
Pane e coperto: 3€ p.c.	

E OGNI SETTIMANA FUORICARTA SPECIALI

Consulta la nostra lavagna per scoprire le proposte della cucina di Altrogiro.

* 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