

# LA CARTA GASTRONOMICA

## SFIZI E INIZI

**Alici\* fritte (4-1)** 12€  
*Alici, farina 00*

**Crostino con vongole (14-1)** 10€  
*Pane, vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo*

**Burratine bio Puglia 300 gr (7)** 15€

**Prosciutto iberico 100%  
Bellota Patanegra - 40 gr** 25€

**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*

## 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*

**Tartare di spigola\* e lime (4)** 18€  
*Spigola, olio evo, sale, lime*

## PRIMI PIATTI

*Nonna Pina aveva un pascolo di Vacche Rosse*

**Tonnarelli con ragù e parmigiano reggiano Vacche Rosse (1-3-7-9)** 10€  
*Ghiribizzo*  
*Tonnarelli all'uovo, macinato di manzo, Ponderato*  
*pomodoro, carota, cipolla, sedano, burro, 16€*  
*parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio evo*

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

**Tonnarelli alla Carbonara con tartufo nero (1-3-7)** 14€  
*Ghiribizzo*  
*Tonnarelli all'uovo, tartufo sott'olio, olio evo, Ponderato*  
*uova bianche a pasta gialla, guanciale "Podere 22€*  
*Cadassa" DOP, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, pecorino siciliano*

---

## SECONDI PIATTI

---

**Filetto di manzo con crumble di pane al rosmarino e patate arrosto** (1) 26€

**Filetto di spigola in salsa d'arancia e finocchio scottato** (4) 20€

*Spigola fresca sfilettata, olio evo, arancia, finocchio*

**Frittura di calamari e gamberoni\* con salsa maionese delicata con zest di agrumi** 20€

(1-2-3-14)

*Calamari, gamberoni, farina 00, olio di semi di girasole, arancia*

*Per la salsa: uova, limone, olio di semi di girasole*

---

## VERDURE

---

**Patate arrosto** 6€  
*Patate, rosmarino, olio evo, aglio*

**Caponata di verdure alla palermitana** (9-8-12) 9€

*Melanzane, zucchine, peperoni, carote, sedano, cipolla rossa, pomodoro, pinoli, uvetta, aceto di mele, zucchero, olio evo*

**Cicoria ripassata** 8€  
*Cicoria, aglio, peperoncino, olio extravergine*

**Patate saltate al burro speziato di Normandia** (7) 7€

*Patate, scalogno, aglio, miglio, rosmarino, pepe, timo, agrumi, alloro, maniguette*

---

## LINEA BISTROT

---

**Caesar Salad** (1-3-7-12) 15€

*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*

**Roastbeef club sandwich** (1-3) 20€

*Roastbeef, guanciale croccante, maionese (uova, limone, olio evo), insalata romana, pane bianco, erba cipollina*

**Panino rosa di mare** (14-1-3-1) 22€

*Gamberoni\*, arancia, maionese (uova, limone, olio evo), zucchine grigliate, pane alla barbabietola*

**Panino nero con crudo di spigola\*, tartufo estivo e burrata pugliese** (1-4-7) 24€

*Spigola, burrata, pane ai cereali, carpaccio di tartufo sott'olio*

---

## PER FINIRE IN DOLCEZZA...

---

**Crema caramel al pepe nepalese in crosta di zucchero caramellato** 8€

(3-7)

*Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia*

**Tiramisù all'amaretto** (1-3-7) 8€

*Uova, zucchero, panna, mascarpone, caffè, cioccolato a scaglie, biscotti savoiardi, biscotti all'amaretto*

**Crema al mascarpone con fragole** 8€

(3-7)

*Uova, zucchero, panna, mascarpone, fragole*

**Tiramisù al cocco** (1-3-7-8) 8€

*Uova, zucchero, panna, mascarpone, biscotti savoiardi, scaglie di cocco essiccato, latte di cocco, cioccolato fondente*

**Mini cannoli siciliani** (3-7-8-1) 8€

*Uova, zucchero, lievito in polvere, burro, ricotta di pecora, cioccolato fondente, pistacchi, cannella*

---

**Pane e servizio: 3€ p.c.**

---

---

## 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*

*\* 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.*



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