

# LA CARTA GASTRONOMICA

## SFIZI E INIZI

**Burratine bio Puglia 200 gr (7)** 12€

**Prosciutto iberico 100%  
Bellota Patanegra - 50 gr** 27€

**Prosciutto Nero di Nebrodi 50gr** 20€

**Provolone in tempura con ristretto  
di mirto (1-7-12)** 12€  
*Provolone dolce, olio di semi di girasole, farina  
di riso, farina 00, mirto*

**Paté Toscano con crostini (4-12)** 12€  
*Fegatini di pollo, olio evo, capperi di Pantelleria,  
aglio, alici, scalogno, aceto di mele*

**Mattonella di foie gras d'anatra ai  
due pepi e champagne 50gr (1-3-12)** 25€  
*con pane al carbone e cipolla caramellata*

**Uova al tegamino con carpaccio di  
tartufo nero estivo e crostini di pane  
(1-3-7)** 14€  
*Uova bianche a pasta gialla, tartufo nero estivo  
sott'olio, pane, burro.*

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

**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, Ponderato 16€  
pomodoro, carota, cipolla, sedano, burro,  
parmigiano reggiano Vacche Rosse, olio evo*

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

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

**Gnocchi di patate con spigola,  
polpo e zest di arancia (1-3-4-14)** Ghiribizzo 12€  
*Gnocchi di patate e farina con uovo, spigola, Ponderato 18€  
arancia, aglio, peperoncino, olio evo*

---

## SECONDI PIATTI DI CARNE

---

**Guancia di manzo con flan di patate e mascarpone** (1-7-9) 22€

*Manzo, carote, sedano, cipolla, cardamomo, anice stellato, mascarpone, patate, farina e fecola*

---

**Rack di agnello speziato con crema di cavolfiore** 22€

*Agnello, cipolla, cavolfiore, rosmarino, mirto e timo*

---

**Filetto di manzo con uovo e carpaccio di tartufo nero estivo** 28€

---

## SECONDI PIATTI DI PESCE

---

**Frittura di calamari e gamberoni\* con salsa maionese delicata con zest di agrumi** (1-2-3-14) 20€

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

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

---

**Filetto di orata in crema di zucchine e carote** (4) 22€

---

## 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*

---

---

## 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*

---

**Montblanc** (3-7) 8€

*Meringhe bianche, panna, crema di marroni, marron glaces, zucchero*

---

**Millestrati di fondente e cioccolato bianco con amarene e Cointreau** 8€

(1-3-7-12)

*Cioccolato fondente (70%), uova, farina, zucchero, panna, burro, cioccolato bianco, amarene in sciroppo, Cointreau*

---

**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