

LA CARTA GASTRONOMICA

SFIZI E INIZI

Prosciutto Nero di Nebrodi 50gr	20€
Provolone in tempura con ristretto di mirto (1-7-12) <i>Provolone dolce, olio di semi di girasole, farina di riso, farina 00, mirto</i>	12€
Paté Toscano con crostini (4-12) <i>Fegatini di pollo, olio evo, capperi di Pantelleria, aglio, alici, scalogno, aceto di mele</i>	12€
Uovo poché con carpaccio di tartufo nero estivo, guancia e crostino di pane (1-3) <i>Uova bianche a pasta gialla, tartufo nero estivo sott'olio, guancia</i>	14€
Baccalà mantecato con verdure di stagione (4) <i>Baccalà, olio di semi di girasole, verdure di stagione</i>	14€

IL CRUDO

Carpaccio di gamberi rossi* di Mazara con salsa bisque e arancia (2) <i>Gamberi, olio evo, arancia, sale Maldon</i>	24€
Tartare di pescato* con panzanella croccante (1-4-9) <i>Pescato del giorno, olio evo, pane, cipolla rossa, sedano, pomodoro</i>	18€
Tartare di manzo con uovo caramellato e pecorino (3) <i>Manzo, olio evo, sale Maldon, zucchero di canna, uova</i>	18€

PRIMI PIATTI

Nonna Pina, ovvero...

Pasta fresca all'uovo con ragù alla bolognese (1-3-9)	<i>Ghiribizzo</i>	10€
<i>Pasta fresca all'uovo, macinato di manzo, concentrato di pomodoro, carota, cipolla, sedano, olio evo</i>	<i>Ponderato</i>	16€

Spaghetti con salsa di scarola, carote e crumble di pane (1)	<i>Ghiribizzo</i>	8€
<i>Pasta di grano duro, scarola, carote, olio evo, pane, spezie</i>	<i>Ponderato</i>	13€

A disposizione, inoltre, i primi piatti della tradizione romana:

Rigatoni a la carbonara
Rigatoni all'amatriciana
Rigatoni alla gricia

Ghiribizzo 8€ | Ponderato 13€

SECONDI PIATTI

America Brucia, ovvero...

Costata senz'osso (400 gr ca) con salsa bbq home made e chips di patate dolci (7-12-10)	28€
<i>Manzo, patate americane, olio evo</i> <i>Per la salsa bbq: passata e concentrato di pomodoro, cipolla, aglio, burro, zucchero semolato, aceto balsamico, bourbon whiskey, senape in grani, peperoncino rosso, tabasco, salsa worchestershire, sale e pepe nero</i>	

Pulled pork con insalata "coleslaw" 18€
(7-10)
Maiale, zucchero di canna, paprika, aglio, cumino, spezie, cavolo, carote, yogurt, pepe, senape, erba cipollina

Frittura di calamari* con salsa agrodolce 18€
(1-12-14)
Agnello, cipolla, cavolfiore, rosmarino, mirto e timo
Calamari, farina 00, olio di semi di girasole
Per la salsa agrodolce: aceto e zucchero

DESSERT

Tortino tiepido alla mela con panna e cannella 8€
(1-3-7)
Uova, burro, farina00, zucchero, mele, vanillina, lievito per dolci, cannella e panna

Frolla montata con ricotta e visciole 8€
(1-3-7)
Uova, zucchero, farina00, burro, ricotta di vaccina, confettura di visciole

Crème caramel al pepe nepalese 8€
(3-7)
Uova, zucchero, latte, panna, pepe nepalese, vaniglia

Mousse ai 3 cioccolati 8€
(1-7)
Cioccolato fondente (70%), cioccolato al latte, cioccolato bianco, zucchero, latte, maizena

VERDURE

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

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

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

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