

LA CARTA GASTRONOMICA

PER INIZIARE

Tagliere Altrogiro (7) 24€
*Prosciutto di Parma Langhirano riserva 30 mesi
Salamino ciauscolo marchigiano, burratina di
Andria IGP*

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

**Polpettine di manzo con fonduta
al taleggio (6 pezzi)** (1-3-7) 12€
*Manzo, pane, uova, prezzemolo, sale, pepe,
formaggio grattugiato, olio evo, panna, taleggio,
olio di semi, aglio*

**Rosa di scarola e fagioli cannellini
con crostoni di pane allo zenzero** 15€
(1-4-8)
*Scarola, olio evo, sale, pepe, capperi, olive, alici,
pinoli, uvetta, fagioli bianchi, aglio, rosmarino,
pane, zenzero, brodo vegetale*

**Carciofo alla Giudia con cremoso
cacio e pepe** (7) 12€
*Carciofo, sale, pepe, prezzemolo, olio di semi,
panna, latte, cacio, parmigiano reggiano 24 mesi*

**Insalatina di puntarelle,
alici del Cantabrico e burro salato
di Normandia, con salsa aioli
al rosmarino** (3-4-12) 15€
*Puntarelle, olio evo, sale, pepe, alici del Cantabrico,
rosmarino, olio di semi, uova, aglio, limone, aceto
di vino, aglio, burro*

LE TARTARE

**Tartelletta di pane con crudo
di spigola spuma di tzatziki e polvere
di rapa rosa** (1-4-9) 18€
Spigola, olio evo, sale, pepe, pane in cassetta,
yogurt bianco greco, cetriolo, aceto di vino,
limone, rapa rossa*

**Sfera di parmigiano reggiano soffiato
alle erbe, crudo di manzo, maionese
al lime e currye** (1-4-9) 18€
*Polpa di manzo, olio evo, sale Maldon, pepe
bianco, uovo, formaggio grattugiato, limone,
curry, aceto di vino, prezzemolo, menta,
finocchietto, olio di semi*

AL TARTUFO

Tartare di spigola e tartufo nero (4) 18€
Spigola, olio evo, carpaccio di tartufo nero,
sale Maldon, pepe bianco, olio al tartufo*

Tartare di manzo e tartufo nero 18€
*Polpa di manzo, olio evo, sale Maldon, pepe
bianco, carpaccio di tartufo nero, olio al tartufo*

*In base alla disponibilità, su richiesta,
è possibile preparare la tartare con tartufo
fresco.*

*In questo caso, il prezzo del piatto (sia per la
carne che per il pesce) è* 28€

PRIMI PIATTI

(su richiesta, pasta senza glutine)

Nonna Pina

Tonnarelli con ragù alla bolognese 15€
(1-3-9-12)

Pasta fresca all'uovo, macinato di manzo, concentrato di pomodoro, carota, cipolla, sedano, olio evo

(Su richiesta burro e parmigiano reggiano in mantecatura)

Spghettone di Gragnano con spigola, datterino giallo in acqua di mare e menta (1-4) 20€

Pasta di grano duro di Gragnano (Pastificio Gentile), aglio, olio evo, sale, pepe, menta, datterino giallo, spigola

Spghettone di Gragnano ai 3 pomodori e basilico (1) 10€

Pasta di grano duro di Gragnano (Pastificio Gentile), olio evo, aglio, basilico, datterino giallo in succo, datterino rosso in succo, pizzutello in succo

(Su richiesta parmigiano reggiano in mantecatura)

Rigatone di Gragnano alla Genovese di manzo con cacioricotta e basilico (1-7) 15€

Pasta di grano duro di Gragnano (Pastificio Gentile), cipolla rossa di Tropea, cipolla bianca e cipolla dorata di Montoro, olio evo, aglio, sale, pepe, alloro, basilico, cacioricotta, parmigiano reggiano in mantecatura

Rigatone di Gragnano broccoli e peperone crusco (1-7) 14€

Pasta di grano duro di Gragnano (Pastificio Gentile), broccolo, olio evo, aglio, sale, pepe, peperone crusco, peperoncino, parmigiano reggiano in mantecatura

LA TRADIZIONE

Carbonara 14€

Amatriciana 14€

Gricia 14€

Cacio e pepe 12€

SECONDI PIATTI

America Brucia

Costata di manzo alla griglia con scarolina ripassata (8) 7€
l'etto

Costata di manzo, olio evo, sale maldon, pepe, peperoncino, scarola, capperi, olive, alici, pinoli, uvetta, rosmarino (minimo 500 gr)

Orecchia d'elefante con patatine a stick e salsa bbq home made 34€

(1-3-7-12-10)

ideale per 2 persone

500 gr di costata di vitello, olio evo, burro chiarificato, uova, pan grattato, patate, olio di semi, sale, pepe, paprika, aceto di vino, zucchero, peperoncino, aglio, pomodoro, senape, cipolla, prezzemolo

Tonno vitellato, fondo demi-glass di carne e salsa agli agrumi (3-4-7) 28€

Tonno, sale, pepe, zucchero, olio evo, arancia, limone, latte, olio di semi, uova, fondo di carne, aglio

Frittura di calamari con salsa agrodolce (1-12-14) 18€

Calamari*, farina 00, farina di semola, olio di semi di girasole

Per la salsa agrodolce: aceto, zucchero, worchester, concentrato di pomodoro

Filetto di spigola gratinata con patata all'agro (1-4-7-12)

Spigola, olio evo, sale, pepe, pane, olive, capperi, pomodoro, timo, prezzemolo, patata, aceto di vino, origano, burro, aglio

Servite con pasta di grano duro di Gragnano (Pastificio Gentile)

CONTORNI

Patate arrosto 6€

Patate, rosmarino, olio evo, aglio

Scarola ripassata (8) 9€

Scarola, uvetta, pinoli, capperi, olive, olio evo, sale

Cicoria ripassata 8€

Cicoria, aglio, peperoncino, olio evo

Patate fritte a stick o chips* (3) 6€

e maionese home made

per la maionese: uovo, limone, olio evo

Pane e servizio: 3€ p.c.

Nel cestino di Altrogiro viene servito pane o focaccia di nostra produzione

DESSERT

Tortino di carote e mandorle con crema inglese (1-3-7-8) 8€

Uova, burro, farina00, zucchero, carote, mandorle, latte, panna, arancia, lievito per dolci, olio di semi

Tartelletta al cacao 8€

con ganache al cioccolato fondente e arancia

pistacchio e sale maldon (1-3-7-8)

Uova, zucchero, latte, farina00, burro, panna, cioccolato fondente, arancia, pistacchio, sale Maldon,

Bignè craquelin con namelaka 8€

al cioccolato bianco e cannella (1-3-7)

Uova, burro, farina00, zucchero, latte, panna, cannella

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