

LA CARTA GASTRONOMICA

PER INIZIARE

Tagliere Altrogiro (7) 20€
Culatello IGP, salamino ciauscolo marchigiano, burratina di Andria

Fois gras con cipolla caramellata e crostini di pane (1) 24€
Fegato d'anatra (50gr ca), cipolla, zucchero di canna, pane

Tender di pollo con salsa delicata (1-3-12) 12€
Pollo, uovo, pan grattato, farina, olio di semi
Per la salsa: limone, capperi, cipolline sott'aceto, olio di semi

Alici fritte (1-4-8) 14€
Alici pulite aperte a libretto, farina 00, olio di girasole

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

Polpettine in salsa amatriciana (1-3-7) 12€
Manzo, prosciutto, maiale, pane, uova, prezzemolo, sale, pepe, formaggio grattugiato, olio evo, guanciaie, pomodori pelati

Uova al tegamino con carpaccio di tartufo nero e crostini di pane (1-3) 12€
Uova bianche a pasta gialla, tartufo nero estivo sott'olio, pane

LE TARTARE

Tartare di gamberoni* con agrumi ed erba cipollina (2) 18€
Gamberoni, olio evo, arancia, limone, erba cipollina, sale e pepe bianco

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

Tartare di manzo e capperi
Polpa di manzo, olio evo, sale Maldon, pepe bianco, capperi

AL TARTUFO

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

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

PRIMI PIATTI

(su richiesta, pasta senza glutine e cottura separata)

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)

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

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

Gnocchi* al ragù bianco di mare 20€
(1-2-4-9-14)

Patate, farina 00, spigola, calamari, gamberoni, cipolla, sedano, carote, aglio, olio evo, sale, peperoncino

Tonnarelli broccoletti e peperone crusco (1-3-7) 14€

Pasta fresca all'uovo, broccoletti, olio evo, aglio, sale, pepe, peperone crusco, peperoncino, parmigiano 24 mesi in mantecatura

LA TRADIZIONE

Carbonara 14€

Amatriciana 14€

Gricia 14€

Cacio e pepe 12€

SECONDI PIATTI

Il filetto di manzo (220 gr ca)

- con patate arrosto 26€

- con tartufo nero sott'olio e patate arrosto 30€

Pancia di maialino da latte con salsa al fondo bruno e miele 24€

servito con patate al forno

180 gr circa di pancia di maialino da latte, olio evo, rosmarino, aglio, sale e spezie, miele, patate

Frittura di calamari con zest di limone (1-14) 18€

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

Filetto di spigola alla coliana (4) 24€

Spigola, olio evo, sale, pepe, olive, capperi, pomodorini

CONTORNI

Patate arrosto 6€

Patate, rosmarino, olio evo, aglio

Caponata alla palermitana (8-9-12) 9€

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

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

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