



“Il Carciofo Romanesco IGP”

Il carciofo alla Giudia

Crema di carciofo, uovo di quaglia pochè, curcuma

Risotto al nero di seppia su carciofi romaneschi

Rombo in guazzetto di datterino confit con croquette di carciofo

Freddo di cioccolato al mandarino, carciofi e mentuccia

€ 75.00

“L’Uliveto”

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma - tel. +39 06 3509 2149
www.romecavalieri.com

ANTIPASTI

La caprese di burratina di Andria	€ 24.00
La barbabietola arrostita, insalata di edamame e mandorle tostate, fiori di zucca, latte di kefir e mirtilli	€ 23.00
Tagliere di salumi artigianali di "Bassiano" serviti con Pinsa Romana*	€ 24.00
Il prosciutto di "Bassiano" al taglio	€ 22.00
Pokè di salmone al teriyaki con riso Jasmine, alghe wakame, sesamo, cetriolo, cipollotto e avocado*	€ 28.00
Baccalà mantecato al rosmarino su crumble di ceci saltati "ajo, ojo & peperoncino"*	€ 28.00
Petto di anatra affumicato con clementine confit, nocciole del Piemonte e miele di fior di arancio	€ 27.00
Il crudo di gamberi all'amatriciana del Rome Cavalieri*	€ 33.00

LE ZUPPE

Fagioli e maltagliati	€ 19.00
Minestrone Toscano con guanciale croccante	€ 20.00

PASTA

Mezze maniche alla carbonara	€ 23.00
Linguine alle vongole veraci	€ 26.00
Bucatini all'amatriciana	€ 23.00
Vermicelli "Cacio & Pepe"	€ 22.00

Pasta fatta in casa

Gnocchi allo zafferano con ragù bianco di agnello	€ 26.00
Orecchiette Pugliesi con cime di rapa, alici, "ajo, ojo & peperoncino" e pan di pecorino tostato	€ 23.00
Tortellone di bufala, vellutata di pomodoro e basilico	€ 29.00

Risotto

Risotto alla barbabietola e gorgonzola con semi di zucca tostate e chips di carciofi croccanti	€ 24.00
--	---------

IL MARE...

Baccalà al forno con patate e olive di Gaeta con chutney di cipolla rossa, emulsione al prezzemolo*	€ 32.00
Brodetto di pesce al balsamico	€ 30.00
Il cartoccio di calamari e carciofi con scorze di limone	€ 30.00
Medaglione di salmone cotto al vapore in tè verde con semi di papavero sul letto di broccoli e noci	€ 31.00
Rombo al forno con patate (per due persone)	€ 76.00
Spigola al sale (per due persone)	€ 80.00

LA TERRA...

Bavetta di manzo al pepe verde su fondente di patate americane	€ 38.00
Carrè d'agnello alla vaccinara con pinoli e uvetta, grué di cacao	€ 36.00
Lombetto di maiale porchettato e affumicato servito con riso alla mentuccia	€ 34.00
Guancialino di vitella al vino rosso con carciofi e lenticchie di Colfiorito	€ 31.00
Medaglione di vitella ai funghi su polenta e tartufo uncinato	€ 34.00

SAPORI DALL'ORTO

Verdure di stagione alla griglia	€ 10.00
Insalata mista	€ 10.00
Cicoria ripassata	€ 10.00
Il carciofo alla romana (stagionale)	€ 8.00pz
Il carciofo alla Giudia (stagionale)	€ 8.00pz
Funghi di stagione trifolati	€ 10.00
Patate al sale	€ 10.00

LA PINSA ROMANA (Impasto a 72 ore con farine selezionate di soia, frumento e riso)

Pinsa tricolore con pomodorini confit, stracciata e basilico*	€ 24.00
Pinsa al gorgonzola con carciofi croccanti e lemon pepper*	€ 26.00

Executive Chef Fabio Boschetto



Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine