



“Tra i vicoli di Roma”

Sgombro in carpione di aceto di lamponi su crema di fiori di zucca

Risotto al “Suppli”

Saltimbocca di rana pescatrice al prosciutto di Bassiano, spuma di topinambur e polvere di salvia

Delizia di ricotta, visciole e sesamo nero

€ 60.00

“L’Uliveto”

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

ANTIPASTI

La Focaccia di Pinsa, rosmarino e olio EVO (per due persone)	€ 10.00
Bruschetta Nduja e Cozze	€ 14.00
Tagliere di salumi artigianali di "Bassiano"	€ 22.00
Il prosciutto al taglio di "Bassiano"	€ 24.00
La caprese di burrata di Andria	€ 24.00
Misticanza con caprino, ananas, finocchi e semi di zucca	€ 20.00

IL CRUDO

Carpaccio di Fassona, pesto di rughetta e Pecorino	€ 26.00
Carpaccio di spigola al coltello, vinaigrette di mango e chili	€ 25.00
Tamburello di tonno scottato all'acqua di pomodoro, verdoni, stracciata e basilico	€ 28.00
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, avocado e lime	€ 33.00
Il vegano: crudo di ortaggi di stagione con salsa verde	€ 21.00

LE ZUPPE FREDE

Crema di pomodoro e crostone casareccio	€ 18.00
Zuppa di melone estivo con perle di Cantalupo al Marsala	€ 19.00

LA PASTA

Tagliolini "Ajo, Ojo e Peperoncino" in acqua di mare e astice alla griglia	€ 37.00
Vermicelli alle vongole veraci	€ 29.00
Pici Toscani, dadolata di crudo di tonno, limone e colatura di alici	€ 29.00
Tonnarelli "Cacio e Pepe"	€ 22.00
Mezze maniche alla carbonara	€ 23.00
Bucatini all'amatriciana	€ 23.00
Tortellone di bufala DOP, vellutata di pomodoro e basilico	€ 29.00

RISOTTO

Risotto al nero di seppia, crudo di gamberi rossi, chili & sale di guanciaie	€ 34.00
--	---------

**Per migliorare la selezione, possiamo suggerire come supplemento:
Tartufo Nero Estivo**

€ 2.00 al gr.

IL MARE...

Frittura di calamari	€ 31.00
Medaglione di salmone cotto al vapore in tè verde con semi di papavero e finocchi	€ 31.00
Haché di tonno con battuto di pomodori, capperi, zenzero, olive e olio EVO	€ 34.00
Rombo al forno con patate al timo (per due persone)	€ 90.00

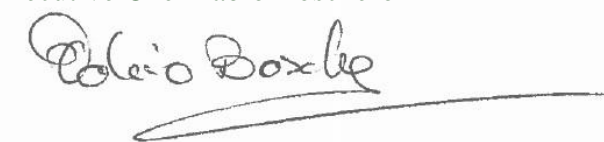
LA TERRA...

Il Pollo alla diavola e patate al sale	€ 28.00
Tagliata di manzo, funghi estivi e fiore di zucca appassito con ricotta e tartufo	€ 36.00
Carrè di agnello alla scottadito, crema di cicoria e baby verdure	€ 38.00
Straccetti di Picanha con salsa Carioca & Guacamole	€ 34.00

SAPORI DALL'ORTO

Verdure alla griglia	€ 10.00
Insalata mista	€ 10.00
Cicoria ripassata	€ 10.00
Funghi estivi trifolati	€ 10.00
Patate al sale	€ 10.00

Executive Chef Fabio Boschero



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