



Qualcosa di speciale...

“Non ci invitiamo l’un l’altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme.

Mangiare in compagnia, sorseggiare del buon vino e ridere del nulla, sono queste le belle serate...”

Antipasto Uliveto per due
(gustose e sfiziose delizie create dal nostro Chef)

€ 39.00

“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
Tagliere di salumi artigianali di "Bassiano"	€ 22.00
Il prosciutto di "Bassiano" al taglio e melone invernale	€ 24.00
La burrata di Andria e "friarielli", cialda di puccia pugliese e peperone crusco	€ 24.00
Polpo verace su fagioli cannellini, baby verdure e paprika dolce	€ 27.00

I CRUDI

Tartare di Fassona, tuorlo d'uovo croccante e punte d'asparagi e tartufo	€ 26.00
Carpaccio di spigola, mango e chili	€ 25.00
Gamberi rossi al sale d'arancia su crumble di ceci "ajo, oio e peperoncino"	€ 33.00

LE ZUPPE

Il minestrone toscano con maccheroncini	€ 18.00
Zuppa di mare e ceci con maltagliati allo zafferano	€ 25.00
Crespelle al Parmigiano in brodo di cappone (servito à la minute)	€ 23.00

LA PASTA

Pici all'amatriciana	€ 23.00
Tonnarelli alla carbonara	€ 23.00
Vermicelli alle vongole veraci	€ 29.00
Gnocchi di patate alla curcuma cacio e pepe, chips di carciofi	€ 25.00
Agnolotti al tartufo	€ 37.00
Pappardelle al cinghiale	€ 26.00

I RISOTTI

Risotto al Suppli	€ 28.00
Risotto alla zucca mantovana, mandorle e tartufo	€ 39.00

IL MARE...

Sgombro alla "puttanesca"	€ 36.00
Frittura di calamari	€ 32.00
Tournedos di salmone al vapore in tè verde con semi di papavero, broccoli e noci	€ 34.00
Branzino scottato allo yuzu e soia su soffice di zucca e zenzero	€ 38.00
Rombo al forno con patate al timo (per due persone)	€ 85.00

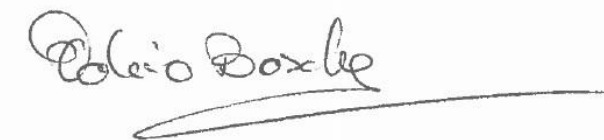
LA TERRA...

Pollo alla cacciatora, spuma di patate e alici, crostone di pane casareccio	€ 28.00
Cinghiale in salmì servito con polenta bramata	€ 36.00
Nocette d'agnello alla vaccinara con pinoli, uvetta e grue di cacao	€ 41.00
Guancialino di vitella brasata su soffice di sedano rapa, tartufo e funghi	€ 41.00
Vegan steak di cavolfiore, cremoso di tofu alla curcuma, cipolla rossa appassita e polvere di olive nere	€ 28.00

SAPORI DALL'ORTO

Broccoli ripassati	€ 10.00
Carciofi alla romana	€ 16.00
Cicoria ripassata	€ 10.00
Funghi di stagione 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