



FUORINORMA

— RISTORANTE —

LEGENDA ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Cereali e derivati | 9. Sedano |
| 2. Crostacei | 10. Senape |
| 3. Uova | 11. Sesamo |
| 4. Pesce | 12. Anidride solforosa |
| 5. Arachidi | e solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e derivati | 14. Molluschi |
| 8. Frutta a guscio | |

COCCETTI

Purè di fave (1, 5, 9)
Caponata (5, 9, 12)
Pappa al pomodoro (1, 9, 14)
Tonno di coniglio (9)

CRUDI E MARINATI

Verde acqua (nessuno)
Ceviche veg (5, 6)
Alici marinate (1, 4, 9, 12)
Tartare di manzo (3, 4, 5, 6, 7, 10)

FRITTI

Fiori di zucca in tempura (1, 3, 5, 6, 12)
Croquetas (1, 3, 5, 7)
Patate fritte rustiche (5, 12)

LA SIGNORA AMATRICIANA

Paste (1, 7, 12)

ALTRI PRIMI PIATTI

Gnocchi allo scarpariello (1, 7)
Tagliatelle (1, 3, 5, 7)
Tonnarelli stretti (1, 2, 3, 4, 9, 14)

BACCALÀ

Filetti in tempura (1, 3, 4, 5, 12)
Crostini Testacoda (1, 4, 5, 12)
Alla piastra (3, 4, 5, 12)

SUL PIÙ BELLO

Funghi cardoncelli (nessuno)
Salmone (1, 4, 6, 11)
Pollo ruspante (nessuno)
Hanger steak (5, 6, 11)

DESSERT

Aspic (12)
Altri Dessert (1, 3, 7)

MENU “LA BUONA CUCINA RICHIEDE TEMPO”

COCCETTI

PURÈ DI FAVE | CICORIA | PEPERONI CRUSCHI **7**
FAVA BEANS PORRIDGE | CICORY | CRUNCHY SWEET PEPPERS

CAPONATA FREDDA **7**
SWEETSOUR MIXED VEGETABLES

PAPPA AL POMODORO | TOTANI FRITTI | BASILICO GRECO **11**
BREAD AND TOMATO SOUP | FRIED SQUIDS | BASIL

TONNO DI CONIGLIO | ALLORO | CAROTA | GINEPRO **10**
STEAMED RABBIT SALAD | LAUREL | CARROT | JUNIPER

PORTAMELI TUTTI **29**
ALL OF THEM, PLEASE

CRUDI E MARINATI

VERDE ACQUA | FOGLIE E FIORI DA COLTURA ACQUAPONICA | OLIO AL TIMO | LIMONE FERMENTATO **12**
HYDROPONIC SALAD | OLIVE OIL THYME FLAVOURED | FERMENTED LEMON

CEVICHE VEG | ZUCCHINE | BASILICO | PASSION FRUIT | POMODORO | CIPOLLOTTO | LIME | MANGO AL CURRY **13**
VEGAN CEVICHE | FRUITS AND VEGETABLES SALAD | MANGO CURRY

ALICI MARINATE ALLA PUTTANESCA | PANZANELLA TOSCANA BRUSCATA **14**
MARINATED ANCHOVIES | BLACK OLIVES POWDER | BREAD | TOMATO

TARTARE DI MANZO | PANNA ACIDA | CAVIALE | POLVERE DI CAPPERI **29**
BEEF TARTARE | CAVIAR | SOUR CREAM | CAPERS POWDER

FRITTI

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA | SALSA PONZU **10**
DEEP FRIED CORQUETTE FLOWERS | PONZU SAUCE

CROQUETAS DI GALLETTO AL ROSMARINO **7**
CHICKEN CROQUETAS SPANISH STYLE

PATATE FRITTE RUSTICHE | KETCHUP DELLA CASA **6**
FRENCH FRIES | HOME MADE KETCHUP

LA SIGNORA AMATRICIANA

ANTICA 'MATRICIANA ALLA MANIERA DI ROMA | POCHISSIMA CIPOLLA | PEPE NERO **13**
ROMAN MATRICIANA | FRESH PASTA | ONION | SPECIAL BACON | BLACK PEPPER | PECORINO CHEESE

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA DI AMATRICE | VINO BIANCO | PEPERONCINO **13**
SPAGHETTI AMATRICIANA | WHITE WINE | CHILI PEPPER | SPECIAL BACON | PECORINO CHEESE

MATRICIANELLA ESTIVA | POMODORO GIALLO | BASILICO | PEPE NERO **13**
MATRICIANA SUMMER STYLE | YELLOW TOMATO | CRUNCHY SPECIAL BACON | PECORINO CHEESE | BASIL

ALTRI PRIMI PIATTI

GNOCCHI ALLO SCARPARELLO | POMODORINI AL BASILICO | PEPERONCINO | GRANA DI PECORA **13**
POTATO DUMPLINGS | TOMATO | CHILI PEPPER | BASIL | PECORINO CHEESE

TAGLIATELLE AI FUNGHI DI BOSCO | ZAFFERANO **16**
TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS | SAFFRON

TONNARELLI STRETTI AI GAMBERI MARINATI | LIMONE | BASILICO | POCA BOTTARGA **18**
TONNARELLI WITH PRAWNS | LEMON | BOTTARGA | BASIL

Tutte le paste fresche sono realizzate giornalmente per noi dal laboratorio di Aldo Manzo
Le paste secche sono realizzate dal pastificio Pietro Massi

BACCALÀ

FILETTI IN TEMPURA | ERBE | LIMONE FERMENTATO **15**

DEEP FRIED SALTED COD FISH | HERBS | FERMENTED LEMON

CROSTINI TESTACODA | BACCHE DI GOJI | FEGATO | PELLE CROCCANTE | LIME **14**
COD FISH SPECIAL BRUSCHETTA | GOJI BERRIES | COD FISH LIVER | CRISPY SKIN / LIME

ALLA PIASTRA | PATATE VIOLA | AJOLI **20**

GRILLED COD FISH | VIOLET POTATOES | GARLIC MAYO

SUL PIÙ BELLO

FUNGHI CARDONCELLI ALLA PIASTRA | CIPOLLA ROSSA AL LAMPONE | PEPERONCINO **15**

GRILLED CARDONCELLI MUSHROOMS | SWEETSOUR RED ONION RASBERRY FLAVOURED | CHILI PEPPER

FILETTO DI SALMONE ORA KING | WOK DI VERDURE **26**
ORA KING SALMON | STIR FRIED VEGETABLES

POLLO RUSPANTE ALLA ROMANA | PEPERONI | MENTA **18**

ORGANIC CHICKEN ROMAN STYLE | RED PEPPER | ONION | MINT

HANGER STEAK | PATATE FRITTE RUSTICHE | SCALOGNI GLASSATI **20**

HANGER STEAK | FRENCH FRIES | ROASTED SHALLOTS

MI FIDO

MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA DI 5 PORTATE CON VINI IN ABBINAMENTO **60**
MENU PRESTIGE AND WINE PAIRING

VEGETARIANO

VERDE ACQUA, CEVICHE VEG, PURÈ DI FAVE E CICORIA CON CRUSCHI, GNOCCHI ALLO SCAPARELLO, CRUMBLE DI ALBICOCHE AL TIMO **45**

VEGETARIAN MENU PRESTIGE

PIATTI DEL GIORNO **CHIEDICI CHE COSA OFFRE OGGI IL MERCATO!** | ASK US FOR SPECIALS OF THE DAY

*** LISTA ALLERGENI SUL RETRO | SEE OVERLEAF FOR DETAILED ALLERGENIC***
