

ADESSO®

VINERIA - BISTROT



MENÙ

Sapori mediterranei nel
cuore di Roma



TAGLIERI

NOSTRANO

La nostra selezione di salumi e formaggi con mostarda di senape e miele | 24,00
7, 8, 10



SALUMI

Misti del territorio italiano con veli di pane croccante | 20,00
1, 7, 8, 12

FORMAGGI

Accompagnati con miele, mostarda di senape e miele, frutti rossi e frutta secca | 25,00
7, 8, 10



CANTABRICO

Alici del Cantabrico, burro agli agrumi affumicato e pane tostato | 20,00
1, 4, 7

CAVIALE PREMIUM

Caviale accompagnato da burro agli agrumi affumicato, crème fraîche e pane | 39,00
1, 4, 7, 12

VEGETARIANO

Cavolo viola fermentato, ricotta mantecata con lime e pepe rosa, cipolle borettane arrostate, pomodori secchi pugliesi | 16,00
7, 8, 11, 12

CROSTINI GOURMET

CACIO E PEPE

Con fonduta di pecorino romano, miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | 10,00
1, 7, 8



ZUCCHINE ROMANESCHE

Pesto di zucchine romanesche, zucchine arrosto, mousse di burrata e pomodori confit | 12,00
1, 7, 8

TARTUFO

Con fonduta di pecorino al tartufo e lamelle di tartufo nero fresco | 28,00
1, 7



VITELLO TONNATO

Vitella da latte, salsa tonnata, fondo bruno e cipolle borettane | 16,00
1, 3, 4, 10, 12

SALMONE AFFUMICATO

Con mousse di formaggio all'erba cipollina e limes e frutti rossi | 15,00
1, 4, 7

provalo con caviale | 26,00



*Disponibile anche senza glutine. I numeri sotto i piatti indicano gli allergeni. Chiedi allo staff.
Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata,
ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni.*

Coperto per persona 2,50 €

SPECIALITÀ

CRUDO DI ZUCCHINE ROMANESCHE

Zucchine romanesche con misticanza, melone, pomodori secchi, ricotta mantecata con lime, anacardi e citronette | 16,00

7, 8

BURRATA ESTIVA

Burrata di Gioia del Colle con crostini, vellutata fresca di melone, mentuccia romana, prosciutto crudo di Parma croccante e bottarga di muggine sarda | 20,00

1, 4, 7 *senza bottarga di muggine sarda | 15,00*

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Gambero rosso di Mazara del Vallo con mousse di burrata, salicornia, alga gigartina, cialda corallo al nero di seppia e gel di limone | 24,00

1, 2, 4, 7, 15 *provalo con caviale | 35,00*

CARPACCIO UBRIACO

Magatello di manzo con sale di Cervia e olio EVO, rucola, crumble di parmigiano alla noce moscata e confettura di vino rosso di Montepulciano | 18,00

7, 8, 12 *provalo con aggiunta di tartufo fresco | 32,00*

TARTARE DI MANZO AL PEPE VERDE

Magatello di manzo, con mousse al pepe verde, scalogno in carpione e fondo bruno al brandy | 19,00

7, 10, 12 *provala con aggiunta di tartufo fresco | 32,00*

LASAGNA DEL GIORNO

Scoprila chiedendo al nostro staff | 17,00

1, 3, 7, 9 *provala con aggiunta di tartufo fresco | 34,00*

LA NOSTRA PARMIGIANA

Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella, fonduta di parmigiano e basilico fresco | 16,50

1, 3, 7

ANATRA CONFIT IN MILLEFOGLIE

Anatra confit cotta a bassa temperatura avvolta in millefoglie, spinaci, prosciutto di parma, senape e miele, cremoso di patate, verdure arrosto e fondo bruno | 26,00

1, 3, 7, 9, 10, 12 *provala con aggiunta di tartufo fresco | 38,00*

PESCATO DEL GIORNO ALLA MARINARA

Cotto a bassa temperatura, salsa di datterini alla marinara, coulis di prezzemolo, maionese di pesce, olio EVO all'aglio, olive taggiasche e terra di olive nere (chiedi allo staff) | 28,00

4 *provalo con caviale | 39,00*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA DELLO CHEF

Vitella da latte cotta a bassa temperatura, prosciutto di parma, salvia, mousse di burro affumicato, patate duchessa e fondo bruno | 25,00

3, 7, 9, 12 *provalo con aggiunta di tartufo fresco | 38,00*

POLPETTE ALL'AMATRICIANA

Polpette di manzo e di vitella con sugo di pomodoro, guanciale e pecorino | 20,00

1, 7, 9

CONTORNI

CAPONATA DI MELANZANE

Con pomodorini, uvetta, pinoli e ricotta salata | 8,00

7, 8, 12

PATATE NOVELLE

Arrostate e speziate | 7,00

CAVOLO VIOLA FERMENTATO

Misticanza, pomodorini secchi | 7,00

12



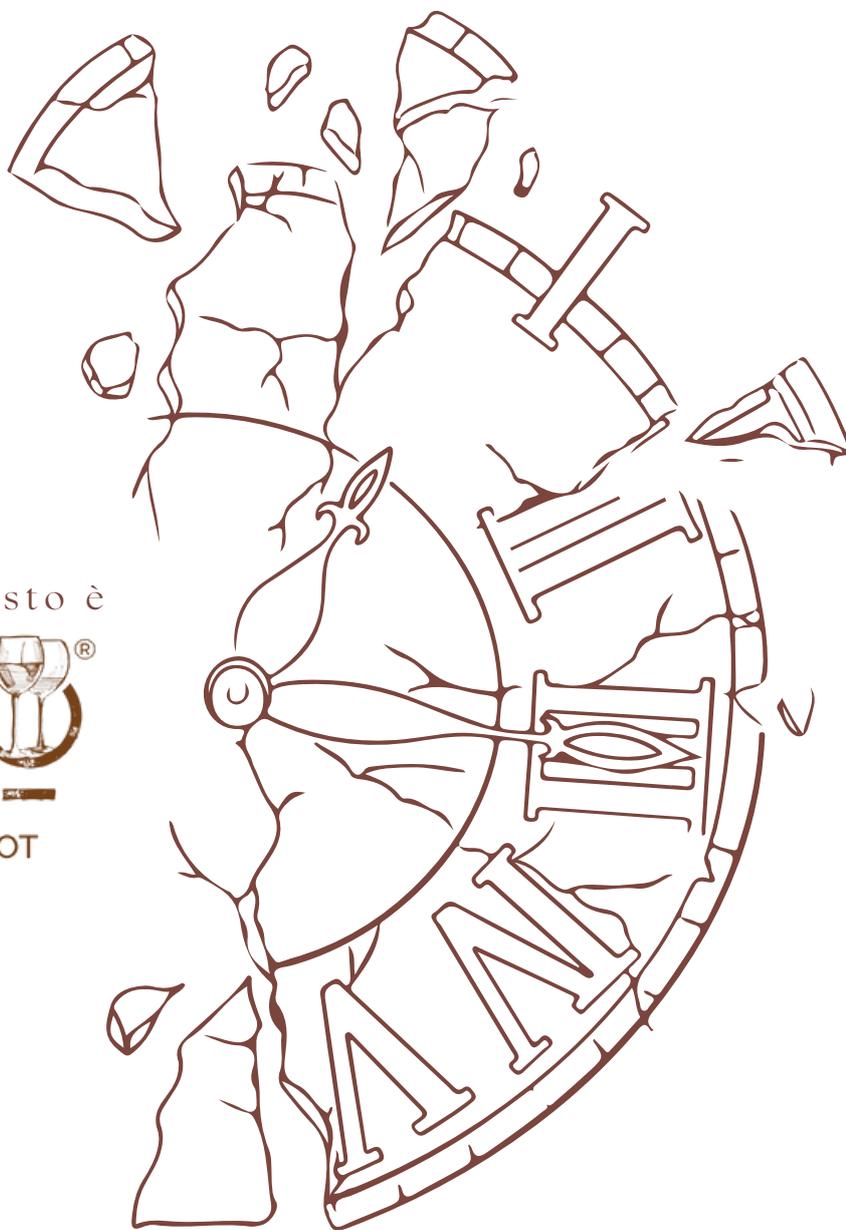
1

Chef: Davide Fiorini

Il momento giusto è

ADESSO®

VINERIA - BISTROT



Via dell'Orso 71, Roma, 00186 | Tel. + 39 3441544315 Sito
web: adessoitalia.it | adessovineria.roma@gmail.com

