IL GIARDINO
DAL 1931

Menu CENTROTAVOLA

PENSATO PER CHI AMA LA *CONVIVIALITÀ*,
MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLA NOSTRA CUCINA!

IN AGGIUNTA AL NOSTRO MENU A LA CARTE.
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ VALEVOLE PER TUTTO IL TAVOLO
(MIN. 2 PP)

Terra

• GLI ANTIPASTI & IL CENTROTAVOLA •

TRIS DI BRUSCHETTE: OLIO EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA SELEZIONE%SALE; RICOTTA E CHUTNEY DI PESCHE; PARMIGIANA DI MELANZANE

PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P.

SELEZIONE DI FORMAGGI D'ITALIA

IL POLLO POP
POLPETTA DI PATATE CON RAGÙ DI POLLO ALLA ROMANA SU CREMA DI POMODORO E PEPERONI

LA PANZA È BELLA
PANE DI IERI,GAZPACHO DI POMODORI, STRACCIATA E PROFUMI DI STAGIONE

AL CONTADINO FAI SAPERE
PRIMO SALE BRASATO, CHUTNEY DI PESCHE, MANDORLE TOSTATE E SALSA BBT (BARBABIETOLA)

• A SCELTA, UN PRIMO…MA A CIASCUNO IL SUO! •

IL PRIMO DAL MENU DEL GIORNO
UN PRIMO PIATTO DALLA CUCINA, SECONDO NATURA E STAGIONE

IL RAGÙ DAL 1931

PASTA ALLA FORMA (MINIMO DUE PORZIONI)

BASTA ALLA PARMIGIANA

• IL DOLCE •

IL NOSTRO TIRAMISÙ

ACQUA INCLUSA 29,00 EURO A PERSONA

Mare

• GLI ANTIPASTI & IL CENTROTAVOLA •

TRIS DI BRUSCHETTE: OLIO EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA SELEZIONE&SALE; PESCE SPADA MARINATO E FUMETTO DI PESCE
MONTATO; MOSCARDINI ALLA LUCIANA

ROTOLANDO VERSO SUD
SARDE RIPIENE DI PANE AROMATIZZATO AI CAPPERI E POMODORI SECCHI, SERVITE SU SCAROLA SALTATA

'NDORATE E FRITTE
ALICI FRESCHE DORATE CON MAYO AL CORIANDOLO

SAUTÈ DI COZZE

TIEPIDA
INSALATA TIEPIDA DI MARE, CON SEPPIA, COZZE E GAMBERI

• A SCELTA, UN PRIMO...MA A CIASCUNO IL SUO! •

IL PRIMO DAL MENU DEL GIORNO
UN PRIMO PIATTO DALLA CUCINA, SECONDO NATURA E STAGIONE

MOSCARDONI
BASTARDONI ACQUA E FARINA FATTI IN CASA, CON SUGO DI MOSCARDINI E PECORINO ROMANO DOP

SPADACCINI
TAGLIOLINI FATTI IN CASA, CON PESCE SPADA, TIMO, CAPPERI E PAN GRATTATO

IL LITORALE ROMANO
LINGUINE CON TELLINE E UN "QUID" DI POMODORO

• IL DOLCE •

IL NOSTRO TIRAMISÙ

ACQUA INCLUSA 35,00 EURO A PERSONA