


MARE DEROMA

ANTIPASTI DI MARE

-  *Tartare di Tonno Rosso "Balfegò" alla marinara, con leche de tigre, spuma di pomodoro e fragole, origano fresco e sfoglia di Senatore Cappelli •E•G•I•P•* € 26
- Filetto di Salmone affumicato "Coda Nera Riserva" con crema di yogurt e zucchine alla scapece •A•C•E•I•O•* € 20
- Capasanta leggermente scottata, verza e rapa rossa •D•* € 22
- Fritturina di calamaretti puntillas e lime •A•B•D•G•H•I•* € 18
- Seppie alla Luciana, e nero di seppia •D•O•* € 18

OYSTERSALSERIA DEROMA

SELEZIONE AMELIÈ

Fine de Claire 3 pz € 25 / 6 pz € 45

Cocktail 3 pz € 30 / 6 pz € 55

Spécial de Claire Verte 3 pz € 35 / 6 pz € 65

Studiate per esaltare e gustare in modo unico la nostra selezione

**AGRODOLCE ALL'NDUJA • MIGNONETTE • CEVICHE DI POMODORI
GIN TONIC E RAFANO • MISO E UOVO
•D•C•G•I•O•P•**

INSALATE

- CAPRESE DI BUFALA •C•** € 16
Mozzarella di bufala campana DOP, datterini e basilico fresco
- CAESAR SALAD •C•E•I•M•O•P•** € 16
Lattuga romana, guanciale croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane, salsa caesar e pollo grigliato
- INSALATONA DEROMA •C•E•I•O•** € 18
Misticanza di campo, datterini, mais, mozzarella di bufala, tonno pinne gialle Reserva delle Asturie, cipolla rossa agrodolce e salsa verde
- INSALATA NIZZARDA •E•G•P•** € 16
Lattuga, patate, fagiolini, uova, datterini, olive taggiasche, tonno pinne gialle "Reserva" delle Asturie, acciughe del Mar Cantabrico "Reserva"
- INSALATA GRECA •C•** € 16
Pomodori, peperoni, cipolla rossa, olive e feta



PRODOTTO DA FORNO



PRODOTTO OSTERIA

LA PASTA DE ROMA FRESCA E RIPIENA: SPAGHETTONI • SPAGHETTI • TORTELLI

La Pasta Fresca acqua e farina e all'uovo è di nostra produzione. Per gli impasti utilizziamo una farina meno raffinata rispetto agli standard, per garantire massima qualità e alta digeribilità. Vi basterà farvi guidare dal desiderio di pasta fresca, o assecondare la voglia dell'eccellenza della pasta secca selezionata tra i Pastificio Dei Campi, Carmiano e Felicetti.

PRIMI DEROMA

ZUPPA DI CIPOLLE DI TROPEA I.G.P. •C•E•F•I•N•O• € 24
patate di Viterbo I.G.P. funghi porcini, shiitake, nameko, champignon nero e fungo castanella con puntarelle e acciughe del Mar Cantabrico "Reserva", e caciocavallo barricato

PACCHERO DI GRAGNANO "CARMIANO" AL SUGO DI GRANCHIO •B•H•I•N•O• € 22
con infuso di Trombolotto

LINGUINE DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI" •C•E•I•N• € 22
burro e Alici del Mar Cantabrico "Reserva" con fiore di zucca

FUSILLONE DI GRAGNANO "CARMIANO" •C•I•N•O• € 22
con burrata, crema di patate arrosto, carne cruda, crema di funghi e tartufo nero

TORTELLO RIPIENO DI GAMBERI •B•C•D•H•I•N•O•P• € 24
con cozze, datterini confit, burrata e pistacchio

SPAGHETTO MONOGRANO MATT "FELICETTI" •A•B•C•F•G•I•N•O• € 18
all'acqua di pomodoro, datterini colorati e crumble di mandorle e basilico

PRIMI DELLA TRADIZIONE

MEZZO RIGATONE "CARMIANO" ALLA CARBONARA •C•F•I•M•N•P• € 16
Guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero, uova BIO

SPAGHETTONE ACQUA E FARINA ALLA AMATRICIANA •C•F•I•M•N• € 16
Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero

SPAGHETTO ALL'UOVO CACIO E PEPE •C•F•I•M•N•P• € 14
Pecorino romano IGP, pepe nero

RIGATONE "CARMIANO" ALLA AMATRICIANA RIPASSATO IN PADELLA •C•F•I•M•N• € 16
Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero

SECONDI DEROMA

ORATA MARINARA •A•B•C•E•F•G•I•N•P• € 30
con crema di datterini rossi, spugna di basilico, crumble di pane e mandorle

BLACK CODE ALLA CATALANA •E•D•H•N•O• € 32
peperoni rossi, zucchine romanesche, patate, cipolla rossa di Tropea I.G.P. in agrodolce, ketchup di pomodoro, pomodori rossi cotti sott'olio e olive

TATAKI DI TONNO* •A•B•E•G•I•M•O• € 28
laccato con scarola e agrumi

GUANCIA DI VITELLO BRASATA •N•O• € 28
con purè di broccolo romano e broccoli

POLLETTO ALLA DIAVOLA •F•M•N•O• € 24
con patate al forno

PLUMA DI MAIALINO DA LATTE MARINATA •F•O•P• € 24
misticanza aromatica e salsa leggera

SECONDI DELLA TRADIZIONE

FRITTURA DI CALAMARI E LIME •A•B•C•D•G•H•I• € 20

POLPETTE AL SUGO •C•F•I•M•P• € 16

COSTOLETTA DI AGNELLO •C•N• € 24
con asparagi grigliati e tartufo nero

GRIGLIA DEROMA

RUBIA GALLEGA (taglio minimo 700gr) hg € 14

FILETTO DI MARANGO (250gr c.a.) € 34

CONTROFILETTO DI MARANGO (250gr c.a.) € 30

BISTECCA DI COSTATA DI MARANGO (250gr c.a.) € 32


SCEGLI LA SALSA PER ESALTARE LA NOSTRA CARNE :

•C•F•G•I•M•O•P•

HARISSA • CHIMICHURRI • EXOTIC BBQ • MAIS AFFUMICATO • CIPOLLA BRUCIATA E FORMAGGIO

TERRA DEROMA

ANTIPASTI DI TERRA

- Carpaccio di manzo, noci Pecan tostate, gorgonzola, senape in grani e ravanelli* •B•C•M• € 20
-  *Tartare di manzo alla Rossini, con foie grass, spinacino, tartufo nero e fondo di vitello servito con pan brioche grigliato con aglio e prezzemolo* •C•I•M•N•O•P• € 24
- Caciocavallo affumicato, funghi porcini e tartufo nero* •C• € 18
- Polpetta fritta di bollito con salsa aioli e funghi* •A•B•C•D•E•F•H•I•N•P• € 18
- Bistecchina di collo di Mangalitza, paprika, crema di peperone e peperone crusco* •B•F•I•M• € 18

SALSAMENTERIA DEROMA

- GRAN SELEZIONE DI PROSCIUTTI** € 26
Culatello di zibello D.O.P., prosciutto di suino nero dei Nebrodi, prosciutto cotto "L'Arroganza" di Meggiolano affumicato su Faggio
- BURRATA** •C•F•O• € 16
e pomodori secchi BIO "Agnoni"
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP** •C• € 18
e prosciutto di Parma Fratelli Galloni 24 mesi +

PANE DEROMA

Pane con lievitazione naturale e con lievito madre € 4

Il pane viene sfornato tutti i giorni dal nostro mastro fornaio e servito ancora caldo in un COFANETTO per mantenere intatta la fragranza. Pane Bianco con farina di frumento tipo0, Multicereale e Pane Integrale sono solo alcune delle nostre specialità che troverete nella selezione FORNO DE ROMA.

•/•

CONTORNI

- PATATE AL FORNO DEROMA** € 9
- CARCIOFO FRITTO CON FONDUTA DI PECORINO** •A•B•C•D•E•I• € 12
- CICORIA O BROCCOLI RIPASSATI** € 9
- INSALATINA MISTA** € 7

Servizio € 2 p.p.

Tutti i prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. () Prodotto surgelato all'origine. Il Personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti*

BEVANDE E SOFT

ACQUA NATURALE LURISIA 70 cl	€ 3	COCA COLA 33 cl - COCA ZERO 33 cl	€ 4
ACQUA BOLLE LURISIA 70 cl	€ 3	LIMONATA BIO - CHINOTTO LURISIA 27,5 cl	€ 5
ACQUA DI NEPI 70 cl	€ 3	FANTA 33 cl - SPRITE 33 cl	€ 4
		FUZETEA LIMONE/PESCA	€ 4,5

BIRRA ALLA SPINA

BAFFO D'ORO BIRRA MORETTI <i>puro malto d'orzo</i>	€ 7	MORETTI LA ROSSA <i>malto brunito</i>	€ 8
MESSINA <i>cristallini di sale</i>	€ 8		

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

MAESTRI BIRRAI

COTTA 21, BIONDA	€ 6	COTTA 68, DOPPIO MALTO	€ 6
COTTA 37, ROSSA	€ 6	COTTA IPA, ITALIAN PALE ALE	€ 6

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

GJULIA

0% ALCOL

IOI SENZA GLUTINE	€ 5	MORETTI ZERO	€ 4
-------------------	-----	--------------	-----

ALLERGENI

- A• Arachidi e derivati
- B• Frutta a guscio
- C• Latte e derivati
- D• Molluschi
- E• Pesce
- F• Sesamo e semi
- G• Soia
- H• Crostacei
- I• Glutine
- L• Lupini
- M• Senape
- N• Sedano
- O• Anidride solforosa
- P• Uova