


## MARE DEROMA

### ANTIPASTI DI MARE

Tartare di Tonno Rosso "Balfegò" alla marinara con leche de tigre, spuma di pomodoro e fragole e origano fresco € 26  
•E•G•I•P•

 Tartare di Gambero Rosso\* estiva, mango fresco bruciacchiato, gel al mango, cardamomo e limone, mango crispy, patè di datterino rosso e sfoglia di Senatore Cappelli € 24  
•A•B•C•F•H•I•M•N•O•

Filetto di Salmone affumicato "Coda Nera Riserva" con crema di yogurt e zucchine alla scapece € 20  
•D•E•I•O•

Carpaccio di Ricciola tropicale, arie di frutta tropicale, ananas grigliato e mostarde di Cremona BIO ai fichi e pomodoro € 22  
•A•B•C•E•F•M•N•O•

Fritturina di calamaretti\* puntillas e lime € 18  
•A•B•D•G•H•I•

## OYSTERSALSERIA DEROMA

### SELEZIONE AMELIÈ

*Fine de Claire* 3 pz € 20 / 6 pz € 35

*Cocktail* 3 pz € 25 / 6 pz € 45

*Spécial de Claire* 3 pz € 30 / 6 pz € 55

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•G•B•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•L•O• € 18  
Misticanza di campo, datterini, mais, mozzarella di bufala, tonno pinne gialle Reserva delle Asturie, cipolla rossa agrodolce e salsa verde

**INSALATA DI TONNO FRESCO** •C•E•F•M•O• € 18  
Lattuga, tonno fresco\*, avocado, cetriolini sott'aceto, sesamo tostato e salsa yogurt con cipolla rossa

**INSALATA GRECA** •O• € 16  
Pomodori, peperoni, cipolla rossa, olive, feta e cetrioli



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

 <b>FETTUCCINA FRESCA AL RAGU' DI FARAONA</b> •C•G•I•M•N•O•P• € 24 <i>funghi porcini, datterini confit e castelmagno</i>	 <b>TORTELLO RIPIENO DI GAMBERI*</b> •B•C•D•H•I•N•O•P• € 24 <i>con cozze, datterini confit, burrata, pistacchio e gambero rosso*</i>
<b>FUSILLONE DI GRAGNANO "CARMIANO"</b> •C•I•N•O• € 22 <i>con burrata, crema di patate arrosto, tartare di manzo, crema di funghi e tartufo nero</i>	<b>LINGUINE DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI"</b> •H•N•I•O• € 40 <i>all'aragosta* di "Tristan" (Mezza aragosta a porzione)</i>
<b>CONCHIGLIONE DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI"</b> •A•D•I•N• € 22 <i>all'arrabbiata di polpo* con gel al peperoncino e peperone crusco</i>	<b>SPAGHETTO MONOGRANO MATT "FELICETTI"</b> •A•B•C•F•G•I•N•O• € 18 <i>all'acqua di pomodoro, datterini colorati e crumble di mandorle e basilico</i>

### PRIMI DELLA TRADIZIONE

<b>MEZZO RIGATONE "CARMIANO" ALLA CARBONARA</b> •C•F•I•M•N•P• € 16 <i>Guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero, uova BIO</i>	 <b>SPAGHETTONE ACQUA E FARINA ALLA AMATRICIANA</b> •C•F•I•M•N• € 16 <i>Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero</i>
 <b>SPAGHETTO ALL'UOVO CACIO E PEPE</b> •C•F•I•M•N•P• € 14 <i>Pecorino romano IGP, pepe nero</i>	<b>RIGATONE "CARMIANO" ALLA AMATRICIANA RIPASSATO IN PADELLA</b> •C•F•I•M•N• € 16 <i>Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero</i>

### SECONDI DEROMA

 <b>RICCIOLA ALLA CACCIATORA</b> •B•E•F•G•I•M•N•O• € 30 <i>Servita con pane ai 5 cereali, frigitello, pomodoro cotto sott'olio, cipolla in agrodolce, polvere di olive e alici del Mar Cantabrico "Reserva"</i>	<b>POLLETTO ALLA DIAVOLA</b> •F•M•N•O• € 24 <i>con patate al forno e salsa harissa</i>
<b>BLACK CODE* ALLA CATALANA</b> •E•D•H•N•O• € 32 <i>Peperoni rossi, zucchine romanesche, patate, cipolla rossa di Tropea I.G.P. in agrodolce, ketchup di pomodoro, pomodori rossi cotti sott'olio e olive</i>	<b>SALMONE* SELVAGGIO REALE "ORA KING"</b> •C•E• € 30 <i>con salsa ai funghi porcini, asparagi grigliati e tartufo nero</i>
<b>ROLLÉ DI CONIGLIO DISSOSSATO E LARDELLATO</b> •A•B•C•F•M•N•O• € 28 <i>con bieta e crema di piselli e guanciale</i>	<b>RIBS DI MAIALE SPEZIATE</b> •F•G•M•O•P• € 24 <i>con Curry e Tandoori servito con salsa al curry e insalatina aromatica</i>

### SECONDI DELLA TRADIZIONE

<b>FRITTURA DI CALAMARI* E LIME</b> •A•B•C•D•G•H•I• € 20	<b>COSTOLETTA DI AGNELLO</b> •C•N• € 24 <i>con asparagi grigliati e tartufo nero</i>
<b>POLPETTE AL SUGO</b> •C•F•I•M•P• € 16	

### GRIGLIA DEROMA

<b>RUBIA GALLEGA</b> (taglio minimo 800gr) hg € 14	<b>BISTECCA DI COSTATA DI MARANGO</b> (250gr c.a.) € 32
<b>CONTROFILETTO DI MARANGO</b> (250gr c.a.) € 32	<b>ARAGOSTA* DI TRISTAN</b> (Mezza a porzione) •E•H• € 40
<b>FILETTO DI MARANGO</b> (250gr c.a.) € 34	<b>CARABINEROS*</b> (3 pz) •E•H• € 25

### SCEGLI LA SALSA PER ESALTARE LE NOSTRE PROPOSTE:

•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, parmigiano Vacche Rosse 24 mesi,  
patè di datterino giallo, rucola soffiata  
e Aceto Balsamico invecchiato 25 anni* •C•D• € 22

*Tartare di manzo alla Rossini, con foie grass, spinacino,  
tartufo nero e fondo di vitello servito con pan brioche grigliato,  
aglio e prezzemolo* •C•I•M•N•H•D•P• € 24

*Lollipop di pollo, panato con corn flakes e paprika,  
servito con ketchup ai peperoni* •A•B•C•F•G•I•M•N•P• € 18

*Cannolo di pasta fillo ripieno con crema di burrata,  
datterini cotti sott'olio e basilico* •G•E•I• € 16

*Uovo fritto panato, spuma di pecorino romano IGP,  
crumble di pane al carbone vegetale,  
cialda di guanciale croccante e pepe* •A•B•C•F•G•I•M•N•D•P• € 16

## SALSAMENTERIA DEROMA

**GRAN SELEZIONE DI PROSCIUTTI** € 26  
*Culatta Piacentina, prosciutto di suino nero dei Nebrodi, Paleta Iberica*

**BURRATA E POMODORI SECCHI BIO "AGNONI"** •C•F•D• € 16

**CRUDO E BUFALA** € 18  
*Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.  
e prosciutto di Parma Fratelli Galloni 24 mesi +* •C•

## 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, Multi cereale e Pane Integrale sono solo alcune delle nostre specialità che troverete nella selezione FORNO DE ROMA.*

•I•

### CONTORNI

**PATATE AL FORNO DEROMA** •I• € 9

**CICORIA O BROCCOLI RIPASSATI** € 9

**INSALATINA FINOCCHI, ARANCE E OLIVE** € 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.*