



**ANTIPASTI DI TERRA
E SALSAMENTERIA** →

**ANTIPASTI DI MARE
E OYSTERSALSERIA** →

PRIMI →

SECONDI →

PIZZERIA →

**GRIGLIA, INSALATE
E CONTORNI** →

**PANE DEROMA,
ALLERGENI E SERVIZIO** →

ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI MANZO 22

Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi, patè di datterino giallo, rucola soffiata e Aceto Balsamico invecchiato 25 anni.

- A, C, O

TARTARE DI MANZO 24

servita su osso con midollo, scalogno caramellato, riso soffiato, fondo di vitello e cialda allo zafferano.

- A, B, C, F, I, N, O

TERRINA DI FEGATO DI VITELLO 20

con cipolle stufate, funghi shiitake, cipolla rossa in agrodolce e senape in grani.

- A, C, E, M, N, O

CANNOLO DI PASTA FILLO 16

ripieno con crema di burrata, datterini cotti sott'olio e basilico.

- A, B, C, F, G, I, M, O, P

POLPETTA FRITTA DI BOLLITO 18

con salsa aioli ai funghi.

- A, B, C, D, F, G, I, M, N, O, P

CROCCHÉ DEROMA 8

2 PZ di Crocché di patate di Colfiorito, uno farcito con fonduta di Reggiano 24 mesi, Chips di guanciale croccante e pepe, l'altro farcito con burrata di Andria, mortadella e pistacchi.

- A, B, C, I, P,

MONTANARA FRITTA NERANO 8

Impasto fritto con doppia cottura al forno, crema di zucchine, burrata di Andria dop, Chips di zucchine, fiori di zucca cristallizzati e provolone del monaco a scaglie.

- A, C, I

SPICCHIO AL PARMA 9

Spicchio di padellino con impasto a doppia cottura farcito con Crudo di Parma, burrata di Andria dop, tartufo nero e basilico.

- A, C, I, O

SALSAMENTERIA

BURRATA E POMODORI SECCHI BIO "AGNONI" 16

- C, F, O

CRUDO E BUFALA 18

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. e prosciutto di Parma 24 mesi +.

- C

ANTIPASTI DI MARE

CARPACCIO DI TONNO BALFEGÒ 26

Carpaccio di tonno Balfegò, aspretto al mandarino e soia, mela verde al gin tonic e germogli di soia.

- E, G, O

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* 24

con mango fresco bruciacciato, gel al mango, cardamomo e limone, mango crispy, patè di datterino rosso e sfoglia di Senatore Cappelli.

- A, B, C, F, H, I, M, N, O, P

TARTARE DI RICCIOLA E ZUCCHINE ROMANESCHE 24

servita su una zuppetta di crostacei, olio alle erbe e pasta kataifi.

- E, H, I, N, O

CAPESANTE SCOTTATE 20

con gazpacho verde leggermente piccante, crumble di pane al carbone vegetale e olio al limone.

- A, B, C, D, F, G, I, M, N, O, P

FRITTURINA DI CALAMARETTI* 18

con puntillas e lime.

- A, B, D, G, H, I

MOZZARELLA IN CARROZZA DEROMA 6

Mozzarella di bufala dop, alici del cantabrico, fiori di zucca e zeste di lime.

- A, C, E, I, P

OYSTERSALSERIA

FINE DE CLAIRE 3 pz 20 6 pz 35

LA PETITE 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, C, G, I, O, P

PASTA DEROMA FRESCA E RIPIENA

SPAGHETTONI • SPAGHETTI • TORTELLI • FETTUCCINE • TAGLIATELLE

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

PRIMI DEROMA

TAGLIATELLA AL RAGU' FATTO AL COLTELLO 24

con spuma di castelmagno e cioccolato fondente.

- A, B, C, F, G, I, M, N, O, P

FUSILLONE DI GRAGNANO "CARMIANO" 24

con burrata, crema di patate arrosto, tartare di manzo, crema di funghi e tartufo nero.

- C, I, N, O

SPAGHETTO MONOGRANO MATT "FELICETTI" 20

all'acqua di pomodoro, datterini colorati e crumble di mandorle e basilico.

- A, B, F, G, I, N, O

TORTELLO DI MELANZANE AFFUMICATE E CROSTACEI* 26

Melanzane affumicate, scampi* e gamberi*, pacchetelle arrosto, ricotta salata e basilico.

- C, G, H, I, M, N, O, P

SPAGHETTONE DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI" CON RICCIOLA 26

con cavolo nero, burrata e colatura di alici.

- C, E, I, N, O

PASTA MISTA "PASTIFICIO DEI CAMPI" PATATE, PROVOLA AFFUMICATA 24

con cozze e puntarelle al miso.

- C, D, E, H, I, N, O

PRIMI DELLA TRADIZIONE

MEZZO RIGATONE "CARMIANO" ALLA CARBONARA 16

Guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero, uova BIO.

- C, F, I, M, N, P

SPAGHETTO ALL'UOVO CACIO E PEPE 14

Pecorino romano IGP, pepe nero.

- C, F, I, M, N, P

SPAGHETTONE ACQUA E FARINA ALL'AMATRICIANA 16

Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero.

- C, F, I, M, N

RIGATONE DI GRAGNANO "CARMIANO" ALL'AMATRICIANA RIPASSATO IN PADELLA 16

Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero.

- C, F, I, M, N

SECONDI DEROMA

SALTIMBOCCA DI RICCIOLA* 30

con crema di patate e salvia, crumble di pane, brodo di prosciutto e fondo di ricciola.

- B, C, E, F, G, I, M, N, O, P

CALAMARO* ALLA GRIGLIA 28

Lenticchie nere Beluga, chips di topinambur, nocciole tostate, spugna al prezzemolo e profumo di limone.

- A, B, C, D, E, F, G, I, M, N, O, P

POLPO* GLASSATO AGLI AGRUMI 28

con crema di topinambur, mandorle, alici "Reserva" e cipolla rossa in agrodolce.

- A, D, E, I, N, O

POLLETTO ALLA DIAVOLA 26

con patate al forno e salsa harissa.

- F, M, N, O

GUANCIA DI VITELLO ALLA WELLINGTON 30

con prosciutto di Parma, funghi champignon e pak-choi ai funghi arrostito.

- I, N, O, P

MAIALINO DA LATTE LACCATO 28

Porro alla brace e peperoni in agrodolce scottati.

- G, O

SECONDI DELLA TRADIZIONE

FRITTURA DI CALAMARI* E LIME 22

- A, B, C, D, G, H, I

POLPETTE AL SUGO 18

- C, F, I, M, P

COSTOLETTA DI AGNELLO 26

con asparagi grigliati e tartufo nero.

- C, N

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA 10

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, aglio, basilico, origano e olio Evo Fratelli Fratta.

- E, I

MARGHERITA STORICA 12

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fioridlatte di Agerola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, basilico e olio Evo Fratelli Fratta.

- G, I

DIAVOLA 15

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fioridlatte di Agerola e salame piccante.

- G, I

BUFALINA 16

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, mozzarella di Bufala Campana DOP Loffredo, basilico e olio Evo Fratelli Fratta.

- G, I

ROSSE SFIZIOSE

MARGHERITISSIMA 17

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP messa a crudo, sconcati, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, basilico e olio Evo Fratelli Fratta.

- G, I

ROSSO BURRATA 17

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, Burrata di Andria DOP, origano secco e pesto di basilico.

- B, G, I

CAPRICCIOSA DEROMA 19

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, mozzarella di Bufala Campana DOP Loffredo messa a crudo, funghi Cardoncelli e Champignon ripassati al burro aromatizzato, prosciutto crudo Sauris, chips di topinambur e polvere di olive Itrane.

- A, G, I

HOT HONEY PEPPERONI 18

tomodoro San Marzano Dop Paglione, salame piccante, fiordilatte di Agerola, cipolla caramellata e riduzione di Miele e Nduja di Spilinga.

- A, G, F, I, O

BURRATA E ALICI 18

Pomodoro San Marzano DOP Paglione, datterini rossi confit, Burrata di Andria DOP, alici del Mar Cantabrico, polvere di olive nere, origano, olio evo fratelli Fratta e basilico cristallizzato.

- G, E, F, I

AMATRICIANA DEROMA 18

Pomodoro San Marzano DOP cotto a bassa temperatura, guanciale croccante, pecorino e burrata di andria.

- G, F, I

BIANCHE GOLOSE

DEROMA 2.0 20

Crema di datterini gialli, tartare di manzo , mostarda all'aglio nero, pomodori secchi, anacardi marinati alla soia, pistilli di peperoncino e foglie di senape.

- A, B, E, F, I, M, N, O

PARMIGIANA SCOMPOSTA 18

Crema di melanzane, provola affumicata di bufala, Chips di melanzane, crema di bufala campana dop, datterini rossi confit e basilico cristallizzato.

- A, B, C, N, I

ALICE DEROMA 19

Crema di broccoli romaneschi in cottura, in uscita broccoli romaneschi ripassati, stracciatella di bufala campana dop, alici del cantabrico, polvere di limone e pistilli di peperoncino.

- G, E, F, I

NERANO 17

Crema di zucchine romanesche, fiordilatte di Agerola, provolone di Formia, chips di zucchine e fiori di zucca.

- A, G, I

MORTAZZA 17

Fiordilatte di Agerola, mortadella artigianale, burrata di Andria DOP e pistacchio.

- B, C, I

ROSSO TARTUFO 24

Fiordilatte di Agerola, datterini gialli confit, gambero rosso, burratina di Andria e tartufo nero e foglie di senape.

- B, C, H, I, N, O

GRIGLIA

250gr c.a. per porzione

CONTROFILETTO DI MANZO

“CREEKSTONE FARM” 34

FILETTO DI MANZO 36

BISTECCA DI COSTATA DI MANZO 34

Scegli una salsa per esaltare le nostre proposte:

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

• A, B, C, F, G, I, M, N, O, P

INSALATE

CAPRESE DI BUFALA 16

Mozzarella di bufala campana DOP, datterini e basilico fresco.

• C

CAESAR SALAD 16

Lattuga romana, guancialetto croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane, salsa Caesar e pollo grigliato.

• C, E, I, M, O, P

INSALATONA DEROMA 18

Misticanza di campo, datterini, mais, mozzarella di bufala, tonno pinne gialle Reserva delle Asturie, cipolla rossa agrodolce e salsa verde.

• C, E, I, O

INSALATA DI TONNO FRESCO 18

Lattuga, tonno fresco*, avocado, cetriolini sott'aceto, sesamo tostato e salsa yogurt con cipolla rossa.

• C, E, F, M, O

INSALATA GRECA 16

Pomodori, peperoni, cipolla rossa, olive, feta e cetrioli.

• C

CONTORNI

PATATE AL FORNO DEROMA 9

• I

CICORIA O BROCCOLI RIPASSATI 9

CARCIOFO FRITTO 12

con fonduta di pecorino romano.

• A, B, C, D, E, I

PUNTARELLE ALLA ROMANA 9

con aglio e alici.

• A, B, C, E, F, G, M, N, O, P

INSALATINA FINOCCHI, ARANCE E OLIVE 9

• A, B, C, F, G, M, O, P

INSALATINA MISTA 7

PANE DEROMA

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE 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 tipo 0, Multi cereale e Pane integrale sono solo alcune delle nostre specialità che troverete nella selezione FORNO DE ROMA.

• |

ALLERGENI

A • ARACHIDI E DERIVATI

H • CROSTACEI

B • FRUTTA A GUSCIO

I • GLUTINE

C • LATTE E DERIVATI

L • LUPINI

D • MOLLUSCHI

M • SENAPE

E • PESCE

N • SEDANO

F • SESAMO E SEMI

**O • ANIDRIDE
SOLFOROSA**

G • SOIA

P • UOVA

SERVIZIO

2 p.p.

Tutti i prodotti freschi di origine animale e 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.

Il Personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

(*) Prodotto surgelato all'origine.