Gran DEROMA

FARINE ROMANE

ANTIPASTI →

SALSAMENTERIA →

PRIMI DEROMA →

PIZZERIA →

GRIGLIA DEROMA →

INSALATE E CONTORNI →

PANE DEROMA, ALLERGENI E SERVIZIO →

ANTIPASTI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* 24

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

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

CARPACCIO DI SPIGOLA 24

maionese alle ostriche, limone candito, lampone disidratato e olio al prezzemolo.

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

VITEL TONNÈ 22

girello di vitello CBT, salsa tonnata, fagiolini, foglie di cappero, senape in grani marinata e polvere di prezzemolo.

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

TARTARE DI MANZO 22

con salsa tartara, spinacino, nocciole tostate e tartufo nero servito con pan brioche e burro alle erbe.

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

SUPPLI DI ROMA 7

Riso arborio, stracotto vegetale di pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano Vacche rosse 24 mesi, fior di latte di Agerola e basilico.

- A, C, I, N

CROCCHETTA SALMONE 8

Crocchetta di patate, salmone affumicato, provola affumicata, erba cipollina, scorza di limone e salsa tzatziki.

- A, C, I, E

SFERA VEG 7

Polpetta di melanzana affumicata alla griglia, pesto di pomodori confit e basilico.

- A, B, N, I

SFERA CARBONARA 7

Spaghettone fresco di acqua e farina, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero e uovo BIO fondato di pecorino e crumble di guanciale.

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

DAL BANCO DI GASTRONOMIA

PROSCIUTTO E BUFALA 20

Prosciutto di Parma di Langhirano 30 mesi tagliato a mano, Mozzarella di bufala campana DOP "Loffredo".

- C

MARITOZZI DEROMA 18

Stracciatella di Andria DOP e alici del Mar Cantabrico "Reserva", salmone Coda Nera affumicato e caprino "Guffanti" Pancetta arrotolata piacentina e carciofini sott'olio "Agnoni".

- C, O

TAGLIERE SALUMI DEROMA 22

Prosciutto di Parma "Az. Pelizziari" stag. 30 mesi, speck del Trentino di lombata al ginepro" F.lli Corrà", capocollo di Martina Franca "Cervellera", mortadella "Galliani", salame tipo felino "Az. Rossi", sottoli "Agnoni" e giardiniera di "Morgan".

- O

TAGLIERE FORMAGGI DEROMA 24

Ricottina di Bufala "Loffredo", stracciatella di Andria DOP, pecorino affinato "De Magi", caprone "De Magi", parmigiano Reggiano di montagna stag. 30 mesi "Cantarelli", superbia erborinato di bufala "De Magi", confetture "Marco Colzani" e miele "G. Poeta".

- C

SALSAMENTERIA

PROSCIUTTI TAGLIATI A MANO

IGP DI NORCIA 12
"Prosciutto Valle Obita" - stag. 24 mesi.

NERO DEI NEBRODI 22
"Az. D'Agostino" - stag. 36 mesi.

NERO DELL'ASPROMONTE 22
"Az. Nero d'Aspromonte" - stag. 30 mesi.

NERO DI SPIGAROLI 22
"Az. Antica corte di Pallavicina" - stag. 24 mesi.

CINTA SENESE DOP 22
stag. 30 mesi.

JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO 40
"Aliomar" - stag. 48 mesi.

JAMON DE CASTANAS 28
stag. 18 mesi.

SENORIO DE MONTANERA IBERICO BELLOTA 100% 40
stag. 48 mesi.

PIATTI DI CARNE SALADA

ARROSTO DI MANZO "MAGRI" 16
Cotto di ciliegie, sedano ghiaccio.

CARNE DI MANZO "MAGRI" 16
Pomodoro confit, fonduta di parmigiano 24 mesi, rucola.

CARNE SALATA "MAGRI" 16
Cotto di fichi, noci

BRESAOLA DI TORO 16
citronette al lime, micro foglie.

BRESAOLA DI BLACK ANGUS 22
citronette al lime, micro foglie.

PASTRAMI SELEZIONE "GALLI" 16
senape BIO rustica,cetriolini sottaceto

PASTA FRESCA DEROMA

SPAGHETTONI • SPAGHETTI •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

SPAGHETTONE DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI" 26

al sugo di ricciola aromatizzato con infuso di "Trombolotto".

- B, E, 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

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

Perperoni, salsiccia, cardoncelli e porro bruciato.

- I, N, O

MEZZO RIGATONE DI GRAGNANO "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" ALLA GRICIA 15

Guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero.

- C, F, I, M, 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.

- C, I

DIAVOLA 15

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

- C, I

BUFALINA 16

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

- C, 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.

- C, 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, C, 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, C, I

HOT HONEY PEPPERONI 18

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

- A, C, 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.

- C, E, F, I

AMATRICIANA DEROMA 18

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

- C, 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.

- C, E, F, I

NERANO 17

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

- A, C, 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 DEROMA

TATAKI DI TONNO* GLASSATO 28

con salsa ponzu, verza grigliata
e sesamo tostato.

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

POLPO* GLASSATO AGLI AGRUMI* 28

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

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

BURGER 220 G BUN DEROMA 22

Uovo Bio, guanciale, brie al tartufo, cipolla
in agrodolce, salsa aioli ai funghi e tartufo
nero fresco.

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

FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA 24

Crema di patate al forno e salvia, polvere
di olive, olive nere e friggitelli.

- E, N

TAGLIATA DI CONTROFILETTO 32

Tagliata di controfiletto Sakura
selezione Galli.

TAGLIATA AFFUMICATA DI CONTROFILETTO 37

Tagliata affumicata di controfiletto Sakura
selezione Galli.

ENTRECÔTE 300 gr 34

Entrecôte di manzo Sakura Yoza
selezione Galli.

COWBOY STEAK al Kg 85

Cowboy steak di manzo Sakura Yoza
selezione Galli.

FILETTO DI MANZO 34

Filetto di manzo selezione Galli.

LOMBO DI MANZO al Kg 90

Lombo di manzo Sakura Hanami "Le Nostri"
selezione Galli.

LOMBO DI SCOTTONA al Kg 75

Lombo di scottona Yoza Simmental
selezione Galli.

PLUMA IBERICA 38

Pluma iberica smoked Sakura selezione Galli.

GALLETTO 24

Galletto Vallespluga glassato nel suo fondo
servito con salsa Honey Mustard.

- F, M, N, O

TAGLIATA DI POLLASTRA "LIBERA" 18

glassata nel suo fondo, servita con salsa
Honey Mustard.

- F, M, N, O

Scegli la salsa per esaltare le nostre proposte:

HARISSA • CHIMICHURRI • EXOTIC BBO • MAIS AFFUMICATO • HONEY MUSTARD

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

INSALATE

VEGETARIANA 16

Songino, finocchio, mela verde, melograno, olive taggiasche e noci pecan.

- B

FRESCHEZZA 18

Lattuga romana, avocado, cetrioli, salmone marinato alla rapa, agrumi e salsa yogurt, aneto, lime, mandorle a fette.

- A, C, E

CAESAR SALAD 16

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

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

CONTORNI

PATATE AL FORNO DEROMA 9

- I

PATATA AL CARTOCCIO 9

aromatizzata con burro alle erbe.

- C

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

VERDURE GRIGLIATE 9

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.

- I

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

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.