

romeo
C H E F & B A K E R

romeo
C H E F & B A K E R

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. “Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Molluschi e prodotti derivati
6. Arachidi e prodotti derivati
7. Soia e prodotti derivati
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati
12. Semi di sesamo e prodotti derivati
13. Lupino e prodotti a base di lupino.
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

***Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.**

DESSERT

Tiramisù in sfera	8,-
Montblanc	8,-
Rocher pera e anice	8,-
Vegan ananas e cocco	8,-
Idea di mela	8,-
Gelato di Frigo	6,-
Degustazione di formaggi nazionali ed esteri di varie tipologie (pasta molle, affinati, stagionati ed erborinati)	14,-

Pastry Chef Elena Runci

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala D.O.P. con prosciutto di Langhirano ⁽⁸⁾	14,-
Burrata di Andria con alici del Mar Cantabrico ^(8, 4)	15,-
Selezione di sottoli e caprini dal banco della gastronomia ⁽⁴⁾ (carciofi, melanzane, funghi, pomodori semiseccchi a seconda della disponibilità)	13,-
Selezione di pesci affumicati e/o marinati ⁽⁴⁾ (salmone, spada, tonno, acciughe a seconda della disponibilità)	27,-
Selezione di salumeria spagnola ⁽⁴⁾ (Salsichon, morchon, lomito, chorizo a seconda della disponibilità e insalata verde)	17,-
Selezione di Pata Negra di diverse tipologie e alimentazione	31,-
Cecina de Leon con olio EVO, limone e pepe nero	17,-
Degustazione di formaggi misti (7 tipologie)	14,-
Tartare di manzo su pane con alici, pomodoro, indivia con noci, prosciutto, semi di zucca e olio di zucca ^(4, 9)	13,-
Insalata di petto d'anatra con radicchio e miele	12,-
Cappuccino di zucca con amaretto, mele e burro nocciola ⁽⁹⁾	12,-

PRIMI

Gnocchetti con broccoli, alici e salsiccia di Bra (1) 14,-

Tagliolini crema di funghi, funghi e mirtilli (1, 3) 13,-



Superspghettini Verrigni con "brodo di pesce" e pesce misto (1, 4, 5) 14,-

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE

Tortelli di carne con fonduta di Grana Padano e riduzione di aceto balsamico (1, 3, 8) 15,-

Carbonara con guanciale artigianale e pecorino romano (1, 3, 8) 16,-

SECONDI

Controfiletto di manzo, patate, pomodori e lattuga arrostita (per due persone) 35,-

Filetto di vitella in crosta di polvere di porro con verdure crude e cotte 18,-

Trancio di pesce bianco* con panatura alle erbe, crema di zucchini alla scapece, zucchini fritte e pomodorini arrosto (1, 4) 17,-

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE

Guancia di manzo, patate e spinaci (1, 6) 17,-

Porchetta di vitella con salsa di cicoria, cicoria ripassata e patate 16,-