

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 di 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 i 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 derivati;
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/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.**

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 ⁽⁸⁾ (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	17 €
Selezione di Pata Negra di diverse tipologie e alimentazione	31 €
Cecina de León con olio extravergine d'oliva, limone e pepe nero	17€
Degustazione di formaggi misti (7 tipologie) ⁽⁸⁾	14 €
Tartare di manzo con alici, pomodoro, indivia con noci, prosciutto, semi di zucca e olio di zucca ^(1,9)	14 €
Insalata di petto d'anatra con radicchio e miele	13 €
Crema di carote alla brace, olio al caffè e granella di nocciole ⁽⁹⁾	12 €

PRIMI

Gnocchetti con cime di rape, alici e salsiccia di Bra ^(1,4)	15 €
Tagliatelle cocco, 'nduja e gamberi* ^(1,2)	16 €
Tortelli ripieni di anatra in brodo di zucca e colatura di alici ^(1,4)	15 €

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE

Tortelli di carne con fonduta di Grana Padano e riduzione di aceto balsamico ^(1,3,8)	17 €
Carbonara con guanciaie artigianale e Pecorino Romano ^(1,3,8)	16 €

SECONDI

Controfiletto di manzo, patate, pomodori e lattuga arrostita (per due persone) 40 €

Filetto di vitella in crosta di polvere di porro con verdure crude e cotte 19 €

Trancio di pesce bianco* alle erbe, zucchine alla scapece e pomodorini arrosto (1,4) 18 €

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE

Padellotto di baccalà* con olive e capperi (4) 17 €

Spuntature di maiale, salsa bbq e coleslaw tradizionale (3) 17 €

DESSERT

Tiramisù in sfera 9 €

Bacio di Romeo 8 €

Rocher pera e anice 8 €

Vegan
ananas e cocco 9 €

Idea di mela 9 €

Gelato di Frigo 6 €

Degustazione di formaggi nazionali ed esteri di varie tipologie
(pasta molle, affinati, stagionati ed erborinati) 16 €

Pastry Chef Elena Runci