

FASSANGUE VOL.1

TARTARE

Tartare di Scottona tagliata a coltello,
olio e.v.o. e sale

Hannibal 5€

olio e.v.o., sale, pepe e limone

Tyler Durden 5€

cipolla caramellata e olio al tartufo

Vincent Vega 5€

lime, zenzero fresco e pepe

Winston Wolf 5€

emulsione al basilico e olio al peperoncino

Four Rooms 12€

4 assaggi da 40gr delle storiche tartare di
Fassangue (Hannibal, Tyler, Vincent e
Winston)

Mia Wallace 8€

vellutata di zucca, pecorino e
guanciale croccante

Il Grande Gatsby 14€

(quello con Robert Redford)

crema di pecorino, uovo in camicia 64° e
scaglie di tartufo sott'olio

C'ERA UNA VOLTA A CENTOCELLE

Kubrick 10/20€

la nostra dadolata di filetto di Scottona
accompagnata da salse fatte in casa nelle
varianti da 100gr e da 200gr

Blade Runner 12€

sashimi di filetto di Scottona servito con salsa
teriyaki e fagioli di soia tostati

**L'Urlo di Chen Terrorizza
Anche Centocelle 18€**

tataki di filetto di Scottona in crosta di spezie,
semi di papavero e semi di sesamo nero servito
con fagioli di soia tostati e pesto di pomodori
secchi

Fellini 10€

carpaccio di Scottona
con olio e.v.o., sale, pepe e limone

Amarcord 14€

carpaccio di Scottona con funghi pioppini,
valeriana, caciocavallo grattugiato e
melagrana

Il Ludovico Van 16€

carne salada di Scottona concia e marinata
servita con insalatina di cavolo al limone e
salsa di soia al miele

Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 12€

roast-beef di Scottona cotto a bassa
temperatura (60 gradi per 6 ore), lattughino,
sale, olio e.v.o., salsa tonnata e limone

Chi Ha Incastrato Roger Rabbit 16€

roast-beef di Scottona cotto a bassa
temperatura (60 gradi per 6 ore), lattughino,
vellutata di zucca, burrata di bufala al tartufo
e crumble di pane

TARTARE FRANCESE

Tartare di Scottona tagliata a coltello con capperi,
salsa worcester, acciughe, senape,
olio e.v.o., sale e pepe

Madame Bovary 10€

tartare alla francese, tuorlo d'uovo cotto a bassa
temperatura, capperi e chips di pane

Francis Ford Coppola 8€

3 polpettine da 40 gr di tartare alla francese
con salsa di pomodoro "Fassangue", guanciale
croccante e crostini di pane

Soldato "Palla di Lardo" 12€

3 polpettine da 40 gr di tartare alla francese
con lardo di maiale nero dei Nebrodi, mela,
salvia e panna acida

FASSANGUE VOL.2

URAMAKI

8 pz dei classici "california roll" con riso giapponese, alga nori, avocado e tartare di Scottona

cipolla crispy e sriracha mayo 8€

guancialetto croccante e maionese giapponese 8€

mandorle tostate e maionese al curry 8€

pinoli tostatati e maionese al basilico 8€

URAMAKI SPECIAL

8 pz dei classici "california roll"

ripieno con tartare di Scottona - top di carpaccio di Scottona e maionese al pepe nero 10€

ripieno con tartare di Scottona - top di roast-beef e salsa tonnata 10€

ripieno con tartare di Scottona - top di burrata di bufala e scaglie di tartufo 12€

ripieno con tartare di Scottona - top di caciocavallo e funghi pioppini 12€

URAMAKI ROMANI

8 pz di "california roll" nella variante romana con riso giapponese, alga nori e tartare di Scottona

"CARBONARA" con uovo strapazzato, guancialetto e pecorino 10€

"AMATRICIANA" con salsa di pomodoro fassangue, guancialetto e pecorino 10€

"GRICIA" con crema di pecorino e guancialetto croccante 10€

NIGIRI

2 bocconcini di riso giapponese e tartare di Scottona

cipolla rossa caramellata 3€

granella di pistacchio 3€

guacamole al basilico e cipolla crispy 4€

crema di zucca e guancialetto 4€

babaganoush e pinoli tostatati 4€

sashimi di carne salada e salsa di soia al miele 5€

sashimi di filetto di Scottona e patè al tartufo 5€

HOSOMAKI

8 pz di rolls con alga nori, riso giapponese e tartare di Scottona, serviti con salsa teriyaki e edamame 6€

MISTO SUSHI

Kill Bill 12pz/12€

4pz uramaki (cipolla croccante e guancialetto)

4pz hosomaki

2pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)

2pz sashimi di filetto con teriyaki

Roma Città Aperta 10pz/12€

8pz uramaki (carbonara, amatriciana, caio e pepe e gricia)

2pz nigiri zucca e pecorino

Prendi il Sushi e Scappa 20pz/18€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guancialetto)

8pz hosomaki

4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)

Grosso Guaio a Centocelle 26pz/24€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guancialetto)

8pz hosomaki

4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)

6pz sashimi di filetto con teriyaki

La Grande Abbuffata 40pz/36€

16pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guancialetto)

16pz hosomaki

4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)

4pz sashimi di filetto con teriyaki

FASSANGUE VOL.3

I TAGLIERI

Bastardi Senza Gloria 12€
tagliere di salumi e formaggi del Lazio

Il Miglio Verde 10€
selezione di formaggi del Lazio

GUA BAO BUNS

2 paninetti da 30gr cotti al vapore

Biondo 5€
roast-beef di Scottona, insalata di cavolo e
maionese al pepe

Tuco 5€
carne salada di Scottona con crema di
melanzane e mandorle

Sentenza 5€
tartare di Scottona, guacamole al basilico e
cipolla crispy

I PANINI

(Il suo nome è) Robert Paulson 10€
tartare di Scottona, crema di pecorino, tuorlo
d'uovo cotto a bassa temperatura e guanciale
croccante servito con daikon fresco

I Soliti Sospetti 10€
roast-beef di Scottona, lattughino, cipolla
caramellata e maionese giapponese servito con
daikon fresco

Sergente Hartman 15€
dadolata di filetto di Scottona marinato nel
lime con lattughino, guacamole al basilico,
mandorle tostate e salsa di soia al miele
servito con cetriolo fresco

BRUSCHETTE

Accattone 4€
avocado e guanciale

Avocado del Diavolo 5€
crema di pecorino, avocado e uovo in camicia

Thelma e Louise 5€
lardo di maiale nero dei Nebrodi e miele di
acacia

LE COSE

insalata di cavolo al limone 3€

pane e souté di pomodoro 3€

alga wakame e sesamo 4€

*vellutata di zucca, panna acida e erba
cipollina 5€*

fagioli di soia al timo 4€

babaganoush e carote 5€

DOLCI

*cannolini siciliani al
cioccolato/pistacchio 2pz/3€*

cheesecake 5€

*mousse alla lavanda, streusel alle
mandorle, melagrana e zeste di limone 5€*

Alcuni dei piatti del menu possono contenere allergeni. In caso di allergia o intolleranza a particolari tipi di alimenti, siete pregati di segnalarlo al nostro staff. Il registro degli ingredienti contenuti nei nostri piatti è disponibile alla cassa.