

FASSANGUE VOL.1

TARTARE CLASSICHE

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

Hannibal 6€

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

Tyler Durden 6€

cipolla caramellata e olio al tartufo

Vincent Vega 6€

pepe, lime e zenzero

Winston Wolf 6€

emulsione al basilico e olio al peperoncino

Four Rooms 12€

degustazione delle 4 tartare classiche

TARTARE SPECIAL

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

Leon 12€

salsa di senape e worchester, tuorlo d'uovo,
cucunci e alici del mar Cantabrico

Francis Ford Coppola ? 10€

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

Mia Wallace 10€

fili di zucchine, crema di pecorino e guanciale
croccante

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 fatta in casa

C'ERA UNA VOLTA A CENTOCELLE

Kubrick 10/20€

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

Fellini 12€

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

Ceviche 14€

ceviche di Filetto di Scottona marinato in leche
de tigre servito con pesche percoche al tabasco
e insalatina di sedano e cipolla

L'Urlo di Chen Terrorizza Anche Centocelle 18€

tataki di filetto di Scottona in crosta di spezie e
semi con spinacino allo yuzu, soia al miele,
anacardi tostati e edamame al timo

Il Fascino Discreto della Borghesia 16€

dadolata di filetto di Scottona sale e olio, tuorlo
d'uovo cbt, scaglie di tartufo nero e
cialda di pecorino

Il Ludovico Van 14€

carne salada di Scottona concia e marinata
servita con insalata di cavolo e carote in salsa
ponzu, noci pecan e panna acida fatta in casa

Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 12€

roast-beef di Scottona cotto a bassa
temperatura, lattughino, salsa tonnata e frutti
di capperò

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€*
- *guanciale croccante e maionese giapponese 8€*
- *mandorle tostate e maionese al curry 8€*
- *pinoli tostati e maionese al basilico 8€*

URAMAKI SPECIAL

8 pz dei classici "california roll"

- *ripieno di tartare di Scottona con top di lardo di maiale nero dei Nebrodi, salsa di soia al miele e scorza d'arancia 12€*
- *ripieno di tartare di Scottona con top maionese al wasabi, alici del Cantabrico e cucunci 12€*
- *ripieno di tartare di Scottona con top di roast-beef e maionese al tartufo 12€*

URAMAKI ROMANI

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

- *"CARBONARA" con salsa alla carbonara e guanciale 10€*
- *"AMATRICIANA" con salsa amatriciana, guanciale e pecorino 10€*
- *"GRICIA" con crema di pecorino e guanciale 10€*

Blade Runner 12€

sashimi di filetto di Scottona servito con salsa teriyaki e cavolo e carote all'orientale

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€*
- *trippa cbt, salsa amatriciana e mentuccia fresca 5€*
- *salsa carbonara e tartufo 5€*
- *sashimi di carne salada e salsa di soia al miele 5€*
- *sashimi di filetto di Scottona e scaglie di tartufo 5€*

HOSOMAKI

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

MISTO SUSHI

Kill Bill 12pz/12€

4pz uramaki (cipolla croccante e guanciale)
4pz hosomaki
2pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)
2pz sashimi di filetto con teriyaki

Roma Città Aperta 10pz/12€

8pz uramaki (carbonara, amatriciana, gricia e burro e parmigiano)
2pz nigiri cacio e pepe

Prendi il Sushi e Scappa 20pz/18€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guanciale)
8pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)

Grosso Guaio a Centocelle 26pz/24€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guanciale)
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 guanciale)
16pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)
4pz sashimi di filetto con teriyaki

FASSANGUE VOL.3

I TAGLIERI

Bastardi Senza Gloria 14€

selezione di salumi e formaggi accompagnati da miele di acacia, chips di pane e noci

GUA BAO

2 paninetti da 30gr cotti al vapore

Biondo 5€

roast-beef di Scottona, cavolo e carote e maionese giapponese

Tuco 5€

carne salada di Scottona, spinacino allo yuzu e salsa di soia al miele

Sentenza 5€

tartare di Scottona, guacamole al basilico e cipolla crispy

PANINI

(il suo nome è) Robert Paulson 10€

tartare di Scottona, lattughino, salsa carbonara e guanciale croccante

I Soliti Sospetti 10€

roast-beef di Scottona cotto a bassa temperatura, lattughino, burrata di bufala e alici del mar Cantabrico

BRUSCHETTE

Thelma e Louise 5€

lardo di maiale nero dei Nebrodi e pesche percoche al tabasco

Giungla d'Asfalto 6€

burrata di bufala, insalatina di sedano e cipolla e alici del mar cantabrico

Avocado del Diavolo 5€

crema di pecorino, avocado e uovo in camicia 64°

LE COSE

insalata di cavolo e carote 4€

fili di zucchine cacio e pepe 4€

insalatina di alga wakame e sesamo 4€

prosciutto e mozzarella di bufala 8€

fagioli di soia al timo 4€

DOLCI

cannolini siciliani al cioccolato/pistacchio 2pz/3€

cheesecake al cioccolato/amarena 5€

mousse al cioccolato con streusel alla nocciola e lamponi 5€

yuzu tarte: frolla, crema allo yuzu e meringa 6€

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.