

FASSANGUE NON MENTE

FASSANGUE raddoppia ma non tradisce la sua filosofia.

Dalle mura della MACELLERIA CAPUTO, garanzia di qualità delle nostre carni, ai locali di CENTOCELLE e COLOSSEO. Sempre più convinti che un pasto fuori, che sia un pranzo, una cena, un aperitivo o un brunch, debba essere un momento di vero piacere. Come si dice?

"LA VITA E' UN MOZZICO!".

Selezioniamo le migliori materie prime da piccoli produttori, le lavoriamo con passione e cura e le serviamo con il sorriso e la simpatia del nostro staff. Tutto ciò in abbinamento a vini, birre e cocktail di qualità e con il sottofondo musicale della nostra playlist che da sempre ci accompagna.

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

Deserto Rosso 10€

tartare di Scottona con vellutata di zucca Delica, scaglie
di pecorino e guanciaie croccante

Gian Maria Volontè 14€

tartare di Scottona, fungo Portobello, caciocavallo
affumicato, crumble di pane e prezzemolo

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

ANCORA CRUDO

Kubrick 12/20€

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

???? 25€ (per due persone)

hot pot con dadolata di filetto di Scottona, riso orientale, fungo portobello, spiedo di verdure e salsa alla senape

COTTURE E MARINATURE

Il Ludovico Van 18€

carne salada di Scottona concia e marinata servita con salsa di mele, spinacino al limone e crumble di pane

Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 14€

roast-beef di Scottona cotto a bassa temperatura, lattughino, crema di zucca delicata, salsa al formaggio e cavolo nero croccante

A Qualcuno Piace Caldo 20€

sashimi di filetto di Scottona su mattonella di sale rosa dell'Himalaya servito con insalata di cavolo cappuccio viola e maionese alla menta

SUSHI

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 tostatati e maionese al basilico 8€

URAMAKI SPECIAL

8 pz di "california roll" dello chef

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 alla
menta, fungo Portobello e crumble di pane 12€

ripieno di tartare di Scottona con zucca, caciocavallo
affumicato e scaglie di tartufo 14€

URAMAKI ROMANI

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

"CARBONARA" con salsa carbonara e guanciale 10€

"AMATRICIANA" con salsa amatriciana e guanciale 10€

"GRICIA" con crema di pecorino e guanciale 10€

MIX SUSHI

Kill Bill 12pz/14€

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

Roma Città Aperta 10pz/12€

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

Il Celio Sopra Berlino 26pz/26€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guanciale)
8pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e salsa al formaggio)
6pz sashimi di filetto

La Grande Abbuffata 40pz/36€

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

NIGIRI

2 bocconcini di riso giapponese e tartare di Scottona

cipolla rossa caramellata 4€

salsa al formaggio 4€

guacamole al basilico e cipolla crispy 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 6€

GUA BAO

2 paninetti da 30gr cotti al vapore

Tuco 6€

carne salada di Scottona, spinacino al limone e
salsa di soia al miele

Biondo 6€

roast-beef di Scottona, insalata di cavolo viola e
maionese giapponese

Sentenza 6€

tartare di Scottona, guacamole al basilico e
cipolla croccante

PANINI

(il suo nome è) Robert Paulson 10€

tartare di Scottona, lattughino, salsa carbonara e
guanciaiale croccante

I Soliti Sospetti 12€

roast-beef di Scottona cotto a bassa temperatura,
lattughino, cipolla caramellata e maionese giapponese

TAGLIERI E BRUSCHETTE

Fuga da Arbatax 14€

misto di salumi e formaggi accompagnati da salse
e pane carasau

Thelma e Louise 6€

bruschetta con lardo di maiale nero dei Nebrodi, salsa al
formaggio e pere

Avocado del Diavolo 6€

salsa carbonara, avocado e guanciale
croccante

LE COSE

insalata di alga wakame e sesamo 4€

vellutata di zucca, panna acida e crostini di pane 6€

insalata di cavolo viola 6€

DOLCI

cannolini siciliani al
cioccolato/mandorle e scorza d'arancia 2pz/4€

namelaka alla nocciola 6€

cheesecake al cioccolato/amarena 6€

DA BERE

ACQUA

S. Benedetto naturale/gassata 75cl 3€

SOFT DRINK

Caffè Shakerato 4€

Gassosa 20 cl 3€

Aranciata Amara 20cl 3€

Limonata bio 20cl 3€

Ginger Beer 20cl 3€

Chinotto 20cl 3€

BIRRA ALLA SPINA

Ichnusa Lager vol. 4,7%
20cl 3€ - 40cl 5€

Ichnusa Non Filtrara vol. 5%
20cl 3€ - 40cl 5€

Affligem Blond vol. 6,8%
20cl 3€ - 40cl 6€

Moretti IPA vol. 5,2%
20cl 3€ - 40cl 5€

VINO DELLA CASA

BIANCO, Il Merlo (malvasia 90%-trebbiano 10%) 13°
calice 4€ - 1/2lt 8€ - bott. 15€

ROSSO, Il Merlo (cesanese 85%-merlot 15%) 13°
calice 4€ - 1/2lt 8€ - bott. 15€

BOLLICINE

PROSECCO DOC TREVISO, Bernabei

(glera 11°) calice 5€ - bottiglia 16€

ANDROMEDA, Il Drago e la Fornace

(prosecco rosè-pinot nero 11°) calice 5€ - bottiglia 18€

METODO CLASSICO BRUT D'ARAPRI', D'arapri

(bombino - pinot nero 12,5°) bottiglia 40€

METODO CLASSICO PAS DOSE' D'ARAPRI', D'arapri

(bombino -pinot nero 12,5°) bottiglia 45€

BIANCHI

LIMOSA, F.lli Tamponi

(vermentino di gallura 14°) 25€

SAN GIORGIO E IL DRAGO, Il Drago e La Fornace

(chardonnay-pinot grigio 13°) 25€

VERDE ORO, Il Drago e la Fornace

(viogner-chardonnay-pecorino-vermentino 13°) 20€

VECCHI FILARI, Il Merlo

(malvasia-ottonese-bellone 15°) 25€

DERTHONA, Claudio Mariotto

(timorasso 14°) 30€

MARCELLO, Il Merlo (moscato 15,5°) 25€

I VINI

ROSATI

RIFLESSI ROSATO, Sant'Andrea
(merlot 12,5°) calice 5€ - bottiglia 15€

AURA, Cascina Rossa
(nebbiolo 12°) 16€

ROSSI

VERDE ORO ROSSO, Il Drago e La Fornace
(primitivo-nero d'avola-merlot veneto-montepulciano 14,5°) 20€

RIBOLLITO, Il Drago e La Fornace
(governo all'uso toscano) 13° 25€

TERRITORIO, Claudio Mariotto
(barbera 14°) 25€

DOLCETTO SORI', Cascina Rossa
(dolcetto d'alba 13,5°) 20€

NEBBIOLO, Cascina Rossa
(nebbiolo 14°) 25€

CHIANTI, Il Drago e La Fornace
(sangiovese - cilieggiolo 12,5°) 18€

BRUNELLO DI MONTALCINO, Il Drago e La Fornace
(sangiovese 14°) 50€

NOBILE DI MONTEPULCIANO, Il Drago e La Fornace
(sangiovese - canaiolo 14°) 40€

COCKTAIL

Negroni	gin, vermouth, bitter/premium	10/12€
Negroni Sbagliato	prosecco, vermouth, bitter	10€
Americano	vermouth, bitter, soda	10€
Mi.To.	vermouth, bitter	8€
Boulevardier	whiskey (a scelta), vermouth, bitter	10€
Vodka Mule	vodka, lime, ginger beer	10€
Gin Mule	gin, lime, ginger beer	10€
Sake Mule	sake, lime, ginger beer	10€

SPRITZ

Aperol/Campari	7€
Alpino	8€
con amaro alpino Argalà	
Hugo	7€
Analcolico	7€

COCKTAIL SPECIAL

Jungle Giulia

yuzu, vermouth, prosecco 12€

Shosanna

rum angostura, aperol, triple sec, limone, soda
12€

Beatrice Kiddo

gin, campari, lime, sciroppo d'agave, soda 12€

O-Ren Ishi

succo di pomodoro, wasabi, soia, sake, limone 12€

Elle Drive

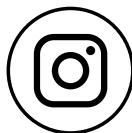
tequila, triple sec, martini rosso, lime, zafferano
12€

FASSANGUE CELIO

**VIA CAPO D'AFRICA 26D, ROMA
06 5412592**

FASSANGUE LA BOTTEGA

**VIA DELLE PALME 76A, ROMA
06 52728824**



WWW.FASSANGUE.COM

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.