

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

8 e 1/2 16€

carpaccio di Scottona tagliato a coltello, spinacino,
fungo Portobello e crema al taleggio

COTTURE E MARINATURE

Il Ludovico Van 16€

carne salada di Scottona concia e marinata servita con
salsa di mele, spinacino e scorza di limone

Chi ha Incastrato Roger Rabbit 16€

roast-beef di Scottona cotto a bassa temperatura,
lattughino, vellutata di zucca Delica, scaglie di tartufo
nero e crumble di pane

Per un Pugno di Dollari 25€ (consigliato per due persone)

hot pot con dadolata di filetto di Scottona, riso
orientale, crudité di verdure, cavolo viola marinato 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€

guanciaiale 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 Delica,
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 guanciaiale 10€

"AMATRICIANA" con salsa amatriciana e guanciaiale 10€

"GRICIA" con crema di pecorino e guanciaiale 10€

MIX SUSHI

Kill Bill 12pz/14€

4pz uramaki (cipolla croccante e guanciale)
4pz hosomaki
2pz nigiri (cipolla caramellata e crema al taleggio)
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 crema al taleggio)
6pz sashimi di filetto

La Grande Abbuffata 40pz/36€

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

NIGIRI

2 bocconcini di riso giapponese e tartare di Scottona

cipolla rossa caramellata 4€

crema al taleggio 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,
caciocavallo affumicato e pere

Avocado del Diavolo 6€

salsa carbonara, avocado e guanciale
croccante

LE COSE

insalata di alga wakame e sesamo 4€

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

insalata di cavolo viola 4€

DOLCI

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

namelaka alla nocciola con biscotto al cioccolato e
sale maldon
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 4€ - 40cl 6€

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

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.