

## **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€

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 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 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 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€

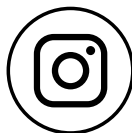
Moretti IPA vol. 5,2%  
20cl 3€ - 40cl 5€

**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.