

## FASSANGUE NON MENTE

Dalle mura della MACELLERIA CAPUTO,  
garanzia di qualità delle nostre  
carni, alla bottega di CENTOCELLE.  
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.

# NON È UN PAESE PER VEG - IL BRUNCH

solo sabato e domenica dalle 11.00 alle 14.00

## **Pancake Salato 12€**

con uovo in camicia, roastbeef, spinacino, crema inglese e erba  
cipollina, avocado e guanciale

## **Pancake dolce 8€**

Burro, sciroppo d'acero e banana

## **Tramezzini 7€**

tartare di scottona, pomodoro fresco e maionese  
oppure  
carne salada, uovo sodo, maionese e spinacino

## **Uova 7€**

Toast uovo strapazzato e guanciale  
oppure  
riso orientale, uovo sodo, sriracha mayo e avocado

## **Bruschetta 7€**

crema di pecorino, avocado e uovo in camicia 64 gradi

## **Taco 7€**

Tartare, avocado, jalapeno, cipolla crispy e maionese  
oppure  
Tartare, uovo strapazzato, guanciale e maionese

**SUSHI E BUOI DEI PAESI TUOI**  
**- IL PRANZO**

from Monday to friday from 13.00 to 17.00 -  
as an alternative to the à la carte menu

**IL PANINO 12€**

Panino a scelta, acqua e caffè

(il suo nome è) Robert Paulson  
tartare di Scottona, lattughino, pomodoro, cheddar, guanciaiale  
croccante e maionese

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

**IL SUSHI 12€**

(10 pezzi sushi), acqua e caffè

Kill bill

4pz hosomaki, 4 pz uramaki (guanciaiale, cipolla)  
2 nigiri (burro e alici, cipolla caramellata)

**IL CHIRASHI 15€**

Chirashi, acqua e caffè

Pai Mei Chirashi

Riso giapponese, sashimi di filetto di scottona, insalata di cavolo  
ravanello, sesamo, avocado, katsuobushi, erba cipollina  
, finocchietto, alga nori, salsa teriyaki e salsa giapponese al  
sesamo

**LA VITA È UN MOZZICO  
- L'APERITIVO**

tutti i giorni dalle 17 alle 20 - in alternativa menù alla carta

**Birra, Spritz o calice di vino 12€**

con 4 assaggi dal nostro laboratorio

oppure

con degustazione di formaggi  
Selezione Tomei cibo giusto

**Champagne o cocktail 15€**

con 4 assaggi dal nostro laboratorio

oppure

con degustazione di formaggi  
Selezione Tomei cibo giusto

**Il nostro mix di salumi iberici (chorizo, lomo,  
salchichon)**

**Selezione Mirko Giannella**

con 2 cocktail o calici di champagne 35€

con 2 birre, calici di vino o spritz 25€

## **TARTARE CLASSICHE**

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

### **Hannibal 7€**

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

### **Tyler Durden 8€**

cipolla caramellata e olio al tartufo

### **Vincent Vega 7€**

pepe, lime e zenzero

### **Winston Wolf 8€**

emulsione al basilico e olio al peperoncino

## **TARTARE SPECIAL**

### **Four Rooms 12€**

degustazione delle 4 tartare classiche

### **Fight Club 16€**

degustazione di 4 tartare special:

salsa aioli e finocchietto

burrata e alici

fungo portobello, aglio nero e prezzemolo

crema inglese e tartufo

### **Grande Gatsby 14€**

tartare di Scottona con crema di pecorino, uovo in  
camicia 64°, scaglie di tartufo nero e chips di pane

### **Mia Wallace 14€**

tartare di Scottona con crema inglese salata,  
fungo portobello, aglio nero e prezzemolo

pane di grano duro del forno "Fatti di farina" 2€

## **ANCORA CRUDO**

**I 400 colpi 45€**

Selezione dei nostri crudi

**Kubrick 14€**

la nostra dadolata di filetto di Scottona da 100gr  
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, burrata di  
bufala, alici del cantabrico e scorza di limone

## **COTTURE E MARINATURE**

**Il Ludovico Van 16€**

carne salada di Scottona concia e marinata servita con  
maionese agrodolce e rughetta

**Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 14€**

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

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

tataki di filetto di Scottona cotto a bassa temperatura  
in crosta di semi di sesamo servito con salsa giapponese  
al sesamo e cavolo al limone

pane di grano duro del forno "Fatti di farina" 2€

# SUSHI

## URAMAKI

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

cipolla crispy e sriracha mayo 10€

guanciaie croccante e maionese giapponese 10€

mandorle tostate e maionese al curry 10€

jalapeno e maionese al basilico 10€

## URAMAKI SPECIAL

8 pz dei classici "california roll"

ripieno di tartare di Scottona con top di carne salada  
maionese agrodolce e erba cipollina 12€

ripieno di tartare di Scottona con top di burrata  
e alici 12€

ripieno di tartare di Scottona con top di carpaccio,  
salsa giapponese al sesamo e rughetta 12€

"CARBONARA" ripieno di tartare di Scottona con top  
di salsa carbonara e guanciaie 12€

# MIX SUSHI

## Roma Città Aperta 10pz/14€

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

## Grosso Guaio a Centocelle 20pz/20€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, jalapeno, guanciale)  
8pz hosomaki  
4pz nigiri (cipolla caramellata e burro e alici)

## La Grande Abbuffata 36pz/36€

16pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, jalapeno, guanciale)  
16pz hosomaki  
4pz nigiri (cipolla caramellata e burro e alici)

# GUNKAN

2 bocconcini di riso giapponese e alga nori

Tartare di Scottona, maionese agrodolce e erba cipollina 6€

Tartare di Scottona, avocado, mandorle e maionese giapponese 7€

# NIGIRI

2 bocconcini di riso giapponese e tartare di Scottona

cipolla rossa caramellata 5€

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€



## **G U A   B A O**

2 paninetti da 30gr cotti al vapore

### **Tuco 7€**

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

### **Biondo 7€**

roast-beef di Scottona, cavolo al limone e  
maionese giapponese

### **Sentenza 7€**

tartare di Scottona, guacamole al basilico e  
cipolla croccante

## **P A N I N I**

### **(il suo nome è) Robert Paulson 12€**

tartare di Scottona, lattughino, pomodoro, cheddar,  
guanciaiale croccante e maionese

### **I Soliti Sospetti 12€**

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

## LE SELEZIONI

degustazione di formaggi 16€  
in collaborazione con Tomei Cibo Giusto

mix di salumi iberici (chorizo/lomo/salchichòn) 16€

patanegra (jamon de bellota iberico 100%) 26€  
in collaborazione con Mirko Giannella

## BRUSCHETTE

**Avocado del Diavolo 7€**

bruschetta con crema di pecorino, avocado e  
uovo 64°

**Laurel & Hardy 6€**

bruschetta burrata e alici

## LE COSE

hummus di ceci e lime 5€  
insalata di cavolo 4€

## DOLCI

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

crema catalana 6€

cheesecake al cioccolato/amarena 6€

pane di grano duro del forno "Fatti di farina" 2€

# DA BERE

## ACQUA MICROFILTRATA 2€

Perrier 70cl 4€

## SOFT DRINK

Gassosa 20 cl 3€

Aranciata 20cl 3€

Limonata bio 20cl 3€

Chinotto 20cl 3€

Cortesino Ginger rosso bio 20cl 4€

## BIRRA ALLA SPINA

Ganter Pilsner vol. 5%

piccola 3€ - media 5€

Ganter Weiss vol. 5,5%

piccola 4€ - media 6€

Ganter Wodan vol. 7,5%

piccola 4€ - media 6€

San Gabriel IPA vol. 6,5%

piccola 4€ - media 6€

## CAFFE' 2€

Miscela Mondì caffè'

# COCKTAIL

## Spritz

Aperol 6€

Campari 6€

Hugo 7€

Passion 7€

Alpino 7€

Bitter Sure 7€

## Classici

Negroni 10€

Negroni Sbagliato 10€

Mi.To. 10€

Americano 10€

## Mule

Gin Mule 10€

Vodka Mule 10€

Rum Mule 10€

Sake Mule 10€

Vodka Tonic 10€

## Special

Beatrix Kiddo 12€

vodka o gin, lime, sciroppo di  
zucchero e albume

Serpico 12€

irish whisky, gin, limone, sciroppo  
d'agave e top di tonica

Jungle Giulia 12€

vermut rosso, sciroppo di agave,  
lime, prosecco rosè

O-RenIshii 12€

succo di pomodoro, sake, limone,  
salsa Worcestershire, tabasco, soia

## Gin & Tonic

Tanqueray 10€

Roku 10€

Bad Gin Handcrafted 12€

Bad Spirits Classic Gin  
10€

Hendrick's 10€

The Botanist 12€

Argalà 10€

Grandma's Remedy 10€

## Cocktail del mese

Chiedilo al nostro staff!

## AMARI E DIGESTIVI

Amaro del Capo 4€

Fernet 4€

Jagermeister 4€

Petrus 4€

Amaro Alpino 5€

Limoncello 4€

Pastis 5€

Grappa bianca 5€

Grappa barrique 5€

Rum Diplomatico Reserva 8€

Laphroaig 8€

Nikka from the Barrel 12€

Sambuca sbagliata 5€

### Liquorificio d'Abruzzo

Genziana 4€

Genziana barrique 5€

Rosmarino 5€

Finocchietto 5€

### Figli dei fiori Argala'

Rosa 5€

Camomilla 5€

Gelsomino 5€

Sambuco 5€

Genepy 5€

Zafferano 6€

### Baldoria

Vermouth Rosso 6€

Vermouth Bianco 6€

Vermouth Rose' 6€

# BOLLICINE

## ITALIA:

	calice	bottiglia
RIFLESSI ROSATO EXTRA DRY, Sant'Andrea, Lazio (aleatico 12°)		20€
PRIMA NICCHIA, Il Tufaio, Lazio (pinot bianco 12,5°)		40€
TUFAIO PAS DOSE', Il Tufaio, Lazio (pinot-chardonnay-malvasia 12°)		35€
UNICO CUVÉE' BRUT, Il Drago e la Fornace, Toscana (vino spumante brut 11°)	5€	15€
ANDROMEDA, Il Drago e la Fornace, Toscana (prosecco rosè-pinot nero 11°)	5€	20€

## FRANCIA:

		bottiglia
L'ALLIANCE BRUT, Benoit Cocteaux, Cote des Blancs (chardonnay-pinot nero 12°)		55€
MOREL Brut Reserve, Morel, Cote des Bar (pinot nero 90%- chardonnay 10% 12,5°)		55€
ROULOT FOURNIER Cuvée Brut Nature, Valle della Marna (pinot meunier 100% 12°)		55€
DELAVERNE Original 60/40 Grand Cru Brut, Cote Noire (pinot nero 60%- chardonnay 40% 12°)		55€
DEMIERE ANSIOT Brut Gran cru, Cote des Blancs (chardonnay 100% 12°)		55€

**Champagne al calice 10€**

Chiedilo al nostro staff!

## VINI BIANCHI

CONTE LOLLO, L'Avventura, Lazio (passerina del frusinate 14,5° )Macerato Biologico	28€
VECCHI FILARI, Il Merlo,Lazio (malvasia-ottonese-bellone 15°)	25€
CHIOME', Le Cerquette, Lazio (cesanese bianco 14° ) Naturale	28€
SAN GIORGIO E IL DRAGO, Il Drago e La Fornace, Toscana (chardonnay-pinot grigio 13°)	25€
LUNATICO, Biologica Stellino, Sicilia (catarratto 11,5°) Biologico	27€
SAUVIGNON ,Artico, Lazio (sauvignon blanc 12,5°)	28€
DERTHONA, Claudio Mariotto, Piemonte (timorasso 14°)	32€
ARNEIS ROERO DOCG, Maurizio Ponchione, Piemonte (arneis 14°)	24€
FELCEBIANCO, La Felce, Liguria (trebbiano - vermentino - malvasia 12°) Naturale	25€
STARDUST, Artico, Lazio (sauvignon-trebbiano-malvasia puntinata 12,5°)	22€
TUFAIO, Il Tufaio, Lazio (grechetto-malvasia-sauvignon 12,5°)	20€
VERDE ORO, Il Drago e la Fornace, Toscana (viogner-chardonnay-pecorino-vermentino 13°)	22€
GREDDIC, Movia, Slovenia (friulano 12,5°) Naturale	35€
MILIA, Cameli Irene, Marche (passerina 13°) Biologico	20€
GAICO, Cameli Irene, Marche (pecorino 13,5°) Biologico	22€

## VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO, Il Drago e La Fornace, Toscana (sangiovese e vitigni complementari 13°)	28€
CASCAGLIONE, Il Merlo, Lazio (cesanese 14°)	25€
BARBERA, Maurizio Ponchione, Piemonte (barbera mosso 14,5°)	25€
RIBOLLITO, Il Drago e La Fornace, Toscana (governo all'uso toscano 13°)	25€
BRAGHE', Claudio Mariotto, Piemonte (freisa 14°)	27€
TERRITORIO, Claudio Mariotto, Piemonte (barbera 14°)	26€
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO, Tenuta Migliavacca, Piemonte (grignolino 13°) Naturale	33€
DOLCETTO SORI', Cascina Rossa, Piemonte (dolcetto d'alba 13,5°)	20€
NEBBIOLO, Cascina Rossa, Piemonte (nebbiolo 14°)	25€
ORO - Supertuscan, Il Drago e La Fornace, Toscana (cabernet franc-sangiovese 13,5°)	27€
CALA CALA, Calabretta, Sicilia (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 13°) Naturale	30€
ROSSO DI MONTEPULCIANO, Il Drago e la Fornace, Toscana (sangiovese-canaiolo 13,5°)	28€
ROSSO DI MONTALCINO, Il Drago e la Fornace, Toscana (sangiovese 14°)	32€
ROERO MONFRINI, Maurizio Ponchione, Piemonte (nebbiolo 14°)	36€
EROICO, Biologica Stellino, Sicilia (nero d'avola 12,5°) Biologico	30€



## VINI ROSSI

PASSPARTU, Musella, Veneto 1L (corvina, corvinone, rondinella, barbera 14°) Naturale	27 €
VINVALE', Fattoria di Pino, Toscana (sangiovese 14°) Biologico	27€
GIOSUE', Il Drago e la Fornace, Toscana (bolgheri doc 14°)	50€
TREBBIOLO, La Stoppa, Emilia Romagna (bonarda - barbera 13°) Naturale	30€
FELCEROSSO, La Felce, Liguria (massaretta-canaiolo-sangiovese-merlot 12°) Naturale	25€
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE, Musella, Veneto (corvina-rondinella-molinara-croatina 14°)	45€
BARBARESCO MONTERSINO, Masseria, Piemonte (nebbiolo 15°)	50€
NOBILE DI MONTEPULCIANO, Il Drago e la Fornace, Toscana (nobile di montepulciano 14,5°)	32€
NOX, Artico, Lazio (merlot-montepulciano-cabernet 13,5°)	24€
PICCHIATELLO, L'avventura, Lazio (cesanese del piglio 14,5°) Biologico	30€
PAIA', Cameli Irene, Marche (rosso piceno superiore 14°) Biologico	22€
OZIO, Cameli Irene, Marche (montepulciano 14°) Biologico	30€
VERDE ORO ROSSO, Il Drago e la Fornace, Toscana (Primitivo-Nero d'Avola- Merlot- Montepulciano 14°)	22€
PEPARINO, Tenuta Fornace, Lombardia (pinot nero 12,5°)	32€

## VINI ROSATI

RIFLESSI ROSATO, Sant'Andrea, Lazio (merlot 12,5°)	5€	18€
LEDA, Artico, Lazio (merlot-cabernet sauvignon-montepulciano 12,5°)		22€
VIOLANTE, Pasolini dall'Onda, Toscana (merlot 12°)		27€
ORO ROSA, Il Drago e Fornace, Toscana (montepulciano d'abruzzo-merlot-nero d'avola-negramaro 13°)		25€
ROSE', L'Avventura, Lazio (cesanese 12°) Biologico		27€
ORANGE FUMETTO, Tenuta Fornace (pinot grigio 12,5°)		35€
L'ARCHETIPO, L'Archetipo, Puglia (rosato di primitivo 12,5°)		26€

## VINI DA DESSERT

CAPITOLIUM, S.Andrea, Lazio (moscato di Terracina passito 15,5°)	5€
---	----

## VINO DELLA CASA

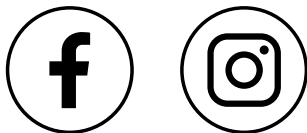
BIANCO, Il Merlo, Lazio (malvasia 90%-trebbiano 10%) 13° calice 4€ - 1/2 lt 10€ - bott. 15€
ROSSO, Il Merlo, Lazio (cesanese 85%-merlot 15%) 13° calice 4€ - 1/2 lt 10€ - bott. 15€

Per i vini al calice chiedere allo staff

**FASSANGUE LA BOTTEGA**

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

**WWW.FASSANGUE.COM**



**WWW.FACEBOOK.COM/FASSANGUE  
WWW.INSTAGRAM.COM/FASSANGUE**

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.

# ALLERGENI

FASSANGUE LA BOTTEGA

- 1 = glutine
- 2 = crostacei e derivati
- 3 = uova e derivati
- 4 = pesce e derivati
- 5 = arachidi e derivati
- 6 = soia e derivati
- 7 = latte e derivati
- 8 = frutta a guscio e derivati
- 9 = sedano e derivati
- 10 = senape e derivati
- 11 = semi di sesamo e derivati
- 12 = anidride solforosa e derivati
- 13 = lupino e derivati
- 14 = molluschi e derivati