

DAL TRAMONTO ALL'ALBA

Menu' degustazione

L'esperienza Fassangue

in

7 portate dall'entree'

al dolce

50€

Abbinamento 4 calici

20€

VALIDO PER TUTTI I PARTECIPANTI AL TAVOLO

comunicare allo staff eventuali allergie

TARTARE CLASSICHE

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

Hannibal 7€

olio e.v.o., sale, pepe e limone 1

Tyler Durden 8€

cipolla caramellata e olio al tartufo 1

Vincent Vega 7€

pepe, lime e zenzero 1

Winston Wolf 8€

emulsione al basilico e olio al peperoncino
1

TARTARE SPECIAL

Four Rooms 12€

degustazione delle 4 tartare classiche 1

Fight Club 16€

degustazione di 4 tartare special: 3-7

- maionese all'aglio nero e finocchietto
- funghi e maionese alla menta
- peperone crusco e la sua maionese
- lardo e caciocavallo

Grande Gatsby 14€

tartare di Scottona con crema di pecorino, uovo in
camicia 64°, scaglie di tartufo nero 1-3-7

Gian Maria Volonte' 14€

tartare di scottona con funghi cardoncelli cbt,
caciocavallo e prezzemolo 1-7

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

ANCORA CRUDO

I 400 colpi 45€

Selezione dei nostri crudi 3-7-10-11

Kubrick 14€

la nostra dadolata di filetto di Scottona da 100gr
accompagnata da salse fatte in casa 1-3-4-6-10-11

Fellini 12€

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

Old Boy 16€

straccetti di Scottona
funghi cardoncelli cbt, tuorlo cbt e aglio nero 3

COTTURE E MARINATURE

Il Ludovico Van 16€

carne salada di Scottona concia e marinata servita con
peperone crusco con la sua maionese e misticanza 3

Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 14€

roast-beef di Scottona cotto a bassa temperatura,
lattughino, salsa tonnata e giardiniera cbt 3-4-11

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 maionese
all'aglio nero, cipolla agrodolce e salsa ponzu 1-3-6-11

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€ 1-3-4-6-10-11
guanciaiale croccante e maio giapponese 10€ 3-4-6-10-11
mandorle tostate e maio al curry 10€ 3-4-8-10-11
jalapeno e maio al basilico 10€ 3-4-11

URAMAKI SPECIAL

8 pz dei classici "california roll"

ripieno di tartare di Scottona con top di carne salada
maionese all'aglio nero e finocchietto 12€ 3-4-11

ripieno di tartare di Scottona con top di carpaccio
e maionese alla menta 12€ 3-4-11

ripieno di tartare di scottona con top di lardo di
suino nero dei Nebrodi e soia al miele 12€ 4-6-11

MIX SUSHI

Roma Città Aperta 10pz/14€

8pz uramaki (carbonara, amatriciana, gricia e cacio e pepe)
2pz nigiri burro e salvia 3-4-7-11

Grosso Guaio a Centocelle 20pz/20€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, jalapeno, guanciale)
8pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e burro e alici) 1-3-4-7-8-10-11

La Grande Abbuffata 36pz/36€

16pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, jalapeno, guanciale)
16pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e burro e alici) 1-3-4-7-8-10-11

GUNKAN

2 bocconcini di riso giapponese e alga nori

Tartare ,maionese all'aglio nero e menta 6€ 3-4

Tartare , avocado, mandorle e maio giapponese 7€ 3-6-8-10

NIGIRI

2 bocconcini di riso giapponese e tartare di Scottona

sashimi di carpaccio e cipolla rossa caramellata 5€
sashimi di carne salada e salsa di soia al miele 5€ 6
sashimi di filetto di Scottona e scaglie di tartufo 6€

GUA BAO

2 paninetti da 30gr cotti al vapore *

Tuco 7€

carne salada di Scottona, spinacino al limone e
salsa di soia al miele 1-6

Biondo 7€

roast-beef di Scottona, cavolo e
maio giapponese 1-3-6-10

Sentenza 7€

tartare di Scottona, maio al peperone crusco ,
misticanza e cipolla croccante 1-3

PANINI

(il suo nome è) Robert Paulson 13€

tartare di Scottona, lattughino, pomodoro, latteria,
guanciaie croccante e maionese 1-3-7 *

I Soliti Sospetti 14€

roast-beef di Scottona c.b.t., lattughino, cipolla
caramellata e maio giapponese 1-3-6-10 *

LE SELEZIONI

degustazione di formaggi in collaborazione con Tomei Cibo Giusto	16€
mix di salumi iberici (chorizo/lomo/salchichòn)	16€
patanegra (jamon de bellota iberico 100%) in collaborazione con Mirko Giannella	28€

BRUSCHETTE

Avocado del Diavolo 7€

bruschetta con crema di pecorino, avocado e
uovo 64° 1-3-7

Mamma Roma 7€

bruschetta con burrata, alici, peperone
crusco e scorza di limone 1-4-7

Thelma e Louise 7€

bruschetta con lardo di suino nero dei
Nebrodi e miele 1

LE COSE

radicchio cbt, cialda di
parmigiano e miele 7€ 7

carpaccio di pere, erborinato
e salsa alla senape 7€ 7-10

insalata di cavolo 4€

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

DOLCI

cannolini siciliani al cioccolato 2pz 4€
1-6-7-8

tiramisù servito con sale maldon 7€
1-3-6-7-8-10-11

crema catalana 6€
3-7

pasticcERIA secca 4€
1-5-7

Vino da dessert

Capitolium, Sant'Andrea passito
di moscato di Terracina 5€

Baldoria

Vermouth Rosso 6€

Vermouth Bianco 6€

Vermouth Rose' 6€

Vermouth Orange Wine 6€

Vermouth Dry 6€

Vermouth Dry Umami 6€

DA BERE

ACQUA MICROFILTRATA 2€

SOFT DRINK

CORTESE

Cola 4€

Cedrata 4€

Gassosa 4€

Aranciata bionda 4€

Limonata 4€

Chinotto 4€

Cortesino Ginger rosso bio 4€

BIRRA ALLA SPINA

Ganter Pilsner vol. 5%

piccola 4€ - media 6€

Ganter Weiss vol. 5,5%

piccola 5€ - media 7€

Ganter Wodan vol. 7,5%

piccola 5€ - media 7€

San Gabriel, Esportazione IPA vol. 6.5%

piccola 5€ - media 7€

CAFFE' 2€

Miscela Mondi caffe'

COCKTAIL

Mezzo Cocktail 5/6€

Spritz

Aperol 6€

Campari 6€

Hugo 7€

Passion 7€

Alpino 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€

Vermouth mule 10€

Vodka & Cortese pure

Tonic 10€

Special

Beatrice 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-Ren Ishii 12€

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

Gin & Cortese pure

Tonic

Tanqueray 10€

Hendrick's 10€

Argala' Gin al Genepy 10€

Bad Gin Seawake 10€

Roku 10€

Sabatini 12€

Bad Gin Premium 12€

The Botanist 12€

AMARI E DIGESTIVI

Limoncello	4€
Amaro del Capo	4€
Fernet	4€
Jagermeister	4€
Petrus	5€
Braulio	5€
Jefferson	6€
Amaro Alpino Argala'	5€
Pastis Argala'	6€
Sambuca sbugliata	5€
Rum Abuelo 7 anni	6€
Rum Diplomatico Reserva	8€
Laphroaig	8€
Nikka from the Barrel	12€
Talisker Skye	10€

Liquorificio d'Abruzzo

Genziana	5€
Genziana barrique	5€
Rosmarino	5€
Finocchietto	5€

Figli dei fiori Argala'

Rosa	5€
Camomilla	5€
Gelsomino	5€
Sambuco	5€
Genepy	5€
Zafferano	6€

Selezione Bonollo

Grappa Amarone bianca	5€
Grappa Ligneum Cru Italiae	5€
Grappa Ligneum Miele di tiglio	5€
Grappa Of Dorange barrique	6€
Grappa Of Amarone barrique	7€
Ballor Amaro Cento Erbe	6€
Amaro Of	5€
Liquirizia	4€