
















SALUMERIA CON CUCINA

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E IL LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**

**TUTTI GLI AMBIENTI SONO TRATTATI CON DEPURAZIONE D'ARIA
A CICLO CONTINUO CON SISTEMA CERTIFICATO ACTIVE PURE**

VISITATE IL NOSTRO SHOP ONLINE shop.roscioli.com

Più la cucina è apparentemente
semplice, più bisogna sorvegliare
perché i margini di errore aumentano.

Fulvio Pierangelini

I NOSTRI COCKTAIL

ARIDAJE (ROSCIOLI COCKTAIL)	13,00
SPRITZ (APEROL, CAMPARI O LIMONCELLO)	10,00
NEGRONI	12,00
AMERICANO	12,00
MILANO-TORINO	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH "REGOLA VII"	12,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
ERREGIN ROSCIOLI ROMAN DRY GIN ginepro, mentuccia romana, tris di pepi Roscioli, angelica, coriandolo	ITALIA (UMBRIA)
SPECK LONDON DRY GIN ginepro affumicato, pepe, pimento, rosmarino, coriandolo	ITALIA (TRENTINO)
CLANDESTINO COLD COMPOUND GIN ginepro, angelica, cardamomo, coriandolo, calamo aromatico	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
BATHTUB OLD TOM GIN ginepro, coriandolo, scorze d'arancia, corteccia di cassia, cardamomo, chiodi di garofano	INGHILTERRA
HENDRICK'S DISTILLED GIN achillea, coriandolo, ginepro, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, petali di rosa damascena e cetriolo	SCOZIA
NIKKA COFFEY GIN ginepro, yuzu, hamatsu, kabosu, pepe sansho	GIAPPONE
SCAPEGRACE BLACK DRY GIN ginepro, bacche di aronia, zafferano, ananas, butterfly pea, patate dolci	NUOVA ZELANDA
JIN JIJI DARJEELING DRY GIN ginepro, coriandolo, tè Darjeeling, zenzero, scorza di limone, angelica, anacardi, chiodi di garofano	INDIA
BRICK FREE GIN ANALCOLICO BIOLOGICO ginepro, limone, pepe, bergamotto, cardamomo, timo	GERMANIA

LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI 26,00
burrata con alici del Mar Cantabrico



BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO 18,00
bocconi di bufala DOP con alici del Mar Cantabrico,
zucchine alla scapece ed olio evo



ACCIUGHE 26,00
selezione di acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato, burro dolce
di Saint Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu



ACCIUGHE EXTRA "00" 30,00
selezione di acciughe del Mar Cantabrico extra "00", pane tostato,
burro dolce di Saint-Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu



ACCIUGHE EXTRA "000" 45,00
selezione di acciughe del Mar Cantabrico extra "000", pane tostato,
burro dolce di Saint-Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu
(secondo disponibilità)



MEDITERRANEO

ALICI FRITTE 17,00
alici fresche fritte dell'Adriatico con salsa aioli senapata



BUFALA GR.250/300 CON ALICI 26,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

ANTIPASTI

BIS DI MARIOZZO	17,00
con baccalà mantecato e pesto di olive taggiasche	
	
FOIE GRAS FATTO IN CASA	26,00
carpaccio di foie gras d'oca con mele cotogne all'aceto di Jerez	
	
MAIALINO DEL CHIANTI	16,00
servito su cialda di pane croccante, battuto di verdure in giardiniera e olive taggiasche	
	
INSALATA DI CARCIOFI ALLA ROMANA (VEGETARIANO)	18,00
cotti e crudi, scapece di carote e rucola	
	
ALICI MARINATE	18,00
alici del Mar Cantabrico marinate con insalata di finocchi e arancia, profumata al tris di pepi "selezione Roscioli" e pane tostato alle erbe	
	
TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO	18,00
tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore con la sua buzzonaglia, carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borettane al balsamico	
	
CAPRESE	20,00
mozzarella di bufala DOP, pomodori profumati alla vaniglia, olio al basilico, peperoni cruschi, acciughe di Cetara e marmellata di cipollotto di Vulcano	
	
CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)	16,00
caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli	
	
HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP	16,00
mozzarella di bufala DOP con prosciutto di Praga tagliato al coltello e scottato alla piastra, pomodorini semiseccchi, pepe nero e riduzione di aceto balsamico	
	
SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"	16,00
antico salume del 1600 prodotto nella zona di Bologna/Modena accompagnato da cipolline in agrodolce	
	
LA NOSTRA PARMIGIANA FREDDA (VEGETARIANO)	18,00
melanzana rossa di Rotonda DOP sott'olio, fior di latte molisano, salsa di pomodoro arrostito, scaglie di parmigiano Vacche Rosse 36 mesi e pane guttiau	
	
PALETA DE JAMON IBERICO	25,00
con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi	
	
MORTADELLA FATTA A MANO (RICETTA TRADIZIONALE BOLOGNESE)	15,00
con riccioli di parmigiano Vacche Rosse 36 mesi e cialda di pane croccante	
	

MORTADELLA ARTIGIANALE AL TARTUFO NERO ESTIVO 18,00
con scaglie di pecorino a latte crudo pugliese



CREMA DI ZUCCA MANTOVANA ARROSTO 17,00
salsa di bagna cauda, speck e saba



SARDINE DELLA GALIZIA 16,00
servite su cialda di pane croccante e olive taggiasche



IL PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE DI "SAINT-OYEN" 20,00
prodotto tipico della Valle del Gran San Bernardo, cotto alla brace con legni autoctoni, miele biologico, genepy e birra artigianale, accompagnato da fontina d'alpeggio di malga a latte crudo



STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA 16,00
con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttiau



LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI (VEGETARIANO) 22,00
burrata di Andria, pepe nero della Malesia, pomodorini semiseccchi e salvia fritta



BURRATA CON PERLE DI TARTUFO (VEGETARIANO) 27,00
burrata di Andria con perle di tartufo nero invernale



BURRATA CON CAVIALE 55,00
"oscietra del Volga lavorazione Astrakhan"



COME UN UOVO IN TRIPPA (VEGETARIANO) 15,00
uova in trippa gratinate al Provolone del Monaco, pomodoro e olio alla mentuccia



SELEZIONE DI SALUMI AFFINATI "A CASA ROSCIOLI" 28,00
culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliegie, focchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo



LA SPALLA DI SAN SECONDO 18,00
tipico ed antico salume del Parmense, piastrato e servito con la nostra giardiniera e mostarda di mele campane



FIORI DI ZUCCA 16,00
ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe



CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE"

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO) 16,00

rigatone con burro francese affiorato, tris di parmigiano di Vacche Rosse 36 mesi, parmigiano di Bruna alpina 30 mesi, Parmigiano Reggiano 36 mesi di collina



RAVIOLO DI CODA E PECORINO 26,00

fatto in casa con leggera salsa di foie gras e mosto di fichi leggermente piccante



TORTELLINO IN BRODO (RICETTA TRADIZIONALE BOLOGNESE) 19,00

tortellino artigianale fatto a mano con brodo di pollo biologico di Bresse



ONDULO 18,00

con ragù bianco di agnello nostrano, menta e pecorino



TAGLIOLINO 20,00

fondo di spigola allo zafferano di Navelli, funghi chiodini e finocchietto



SPAGHETTONE 20,00

con polpettine di bollito, sugo alla picchiapò e peperone crusco



CLASSICI ROMANI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE"

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

CACIO E PEPE (VEGETARIANO) 15,00

tonnarello all'uovo fatto in casa con pecorino romano DOP, cacio di Moliterno, pecorino di fossa di Sogliano al Rubicone e tris di pepe selezione Roscioli



LA MATRICIANA O AMATRICIANA 16,00

mezza manica con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano DOP



LA CARBONARA 17,00

spaghettoni con guanciale artigianale, tris di pepe selezione Roscioli, uova di Paolo Parisi e pecorino romano DOP



"LA GRICIA" DI STEFANO 16,00

rigatone con guanciale artigianale, pecorino romano DOP e tris di pepe selezione Roscioli



BURRO E ACCIUGHE 20,00

spaghettoni con burro dolce di Echiré, alici del Mar Cantabrico e briciole di pane di segale croccante



GNOCCHI CON PATATE DI AVEZZANO ALL'AMATRICIANA 17,00

fatti in casa con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano DOP



PESCE COTTO

SPIGOLA 26,00
confit, funghi portobello grigliati e salsa trifolata



BACCALA' ALLA ROMANA 26,00
bastoncino di baccalà panato, mostarda di mandarino e santoreggia



CALAMARO RIPIENO 24,00
di pancotto e cime di rapa su ristretto di scampi



PESCE CRUDO *

TARTARE DI SPIGOLA 24,00
con chutney ai fichi e crumble di pane aromatizzato al fuoco rosso di Vulcano



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO A PESO
(prezzo variabile secondo quotazione, da 120 a 160 €/kg)



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI 28,00
e riccioli di bottarga di muggine di Cabras



* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°;
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DEL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA carpaccio di pesce spada affumicato, olio EVO e limone	19,00
	
TONNO carpaccio di tonno affumicato, olio EVO e limone	19,00
	
SPECK DI TONNO AFFUMICATO speck di tonno affumicato al legno di ginepro	20,00
	

SALMONE AFFUMICATO DEL NOSTRO BANCO**

SELEZIONI DI SALMONI scozzese delle Isole Orcadi, norvegese Coda Nera e irlandese Kenmare marinato all'aneto, gr. 150	25,00
 	
FILETTO REALE DI SALMONE SCOZZESE "LOCH FYNE" affumicato con legno di ex botti di whisky (taglio a trancetto)	38,00
 	
SALMONE SELVAGGIO "COHO TROLL" salmone selvaggio argentato pescato nelle acque dell'Alaska	38,00
 	
SALMONE NORVEGESE DELL'ISOLA DI SKJERVOY affumicato con legno di frassino ed abete, allevato in acque ecosostenibili (taglio a trancetto - secondo disponibilità)	35,00
 	

** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA (secondo disponibilità e periodo)	CAD 5,00
	

CARNE

FOIE GRAS "FATTO IN CASA" 36,00

terrina di fegato grasso d'oca cotto al vapore
servito in pan brioche dolce del nostro forno



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

con pomodoro San Marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



CERVO 27,00

scottato, schiacciata di cavolfiore, topinambur croccante e cranberries



MANZO 24,00

brasato, glassa al miele di edera, cipolla di Cannara rosticciata



MAIALINO 24,00

lonzetta cbt, fondo di patanegra e birra chiara, purè di patate e giardiniera



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 24,00

di razza piemontese con mostarda di pere, foglie di capperi e groviera



CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO DEL NEBRASKA 22,00

affumicato con legno di quercia, olio EVO, sale Maldon e limone

BATTUTE

TARTARE DI MANZO 26,00

di razza piemontese con con tuorlo d'uovo Parisi,
capperi, scalogno, olio EVO, sale, pepe e senape



TARTARE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA 26,00

di razza piemontese con salsa alla pizzaiola, origano affumicato e taralli



CONTORNI *

“MISTICANZA” (VEGANO) 13,00
con melone giallo dei Castelli Romani e anacardi



PUNTARELLE ALLA ROMANA 10,00
con acciughe del Mar Cantabrico



PEPERONI ALLA GIUSY (VEGANO) 9,00
peperoni rossi e gialli marinati con aceto e zucchero



CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGANO) 8,00

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO (VEGANO) 14,00



* LA MISTICANZA E LE ERBE AROMATICHE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L'ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L'UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO

BUFALA DOP CAMPANA

SALERNITANA

proveniente da allevamenti nella zona di Paestum, precisamente a Capaccio, ha una pasta elastica, poco sapida e vellutata, con una pelle esterna sottile, gusto dolce ed aromatico, molto presente la sensazione di latte appena munto.

CASERTANA

la nostra mozzarella proviene dalla zona di Cancellò e Arnone ad ovest di Caserta, poco distante dal lungomare tirrenico, le caratteristiche sono basate sulla sapidità spiccata, l'elasticità e tenacia dell'impasto accompagnato da una forte vena caratteriale di latte con una grande masticabilità.

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 25,00
con alici del Mar Cantabrico e bottarga di Cabras grattugiata



BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS 22,00



BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI (VEGETARIANO) 21,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI (VEGETARIANO) 26,00

BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 26,00
tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi



BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA 32,00
“S.Romero/Blazquez/Alba Real” (secondo disponibilità)



BUFALA GR.250/300 CON CULATELLO AFFINATO NELLE NOSTRE CANTINE 34,00



SELEZIONI DI FORMAGGI *

I NOSTRI AFFINATI “NELLE CANTINE IN TOSCANA”	28,00
“Provolone Stravecchio 30 mesi cappatura nera, pecorini affinati nel fieno nel timo e nell’elicriso, Comté del Jura 36 mesi, Caciocchiato irpino 48 mesi, Provolone del Monaco affinato nel fieno e nel basilico greco” (secondo disponibilità)	
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	22,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	22,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	22,00
I “PUZZOLENTI”	22,00
selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA	22,00
a latte crudo, della tradizione casearia italiana	
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI	23,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLUE CHEESE)	22,00
italiani e dal mondo	
SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA”	21,00
provoluti e pecorini stagionati della penisola	
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	22,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	22,00
BITTO “STORICO RIBELLE”	30,00
“alpeggio orto vaga 2016, alpeggio bonino soliva 2018, alpeggio caldenno 2019, alpeggio ancogno soliva 2019” (secondo disponibilità)	
LA NOSTRA SELEZIONE DI COMTÈ DEL JURA	21,00
36 mesi di stagionatura minima ed affinatura in grotte naturali	
SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO “COLLINA E MONTAGNA”	22,00
36/48/60/84 mesi di stagionatura di varie razze “Bruna Alpina, Vacche Bianche, Vacche Rosse” (secondo disponibilità)	

*** TUTTE LE NOSTRE SELEZIONI DI FORMAGGI SONO SERVITE CON UNA MOSTARDA ARTIGIANALE MONOFRUTTO O FRUTTI MISTI**

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

SELEZIONE DI SALUMI AFFINATI “A CASA ROSCIOLI” 28,00

Culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, fiocchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo



ITALIA VS SPAGNA 31,00

“Culatello di Zibello” dop 32/36 mesi vs Pata Negra Sanchez Romero
“5 jota” 42 mesi al coltello



TESTA DI MAIALE O “COPPA DI TESTA” 15,00

cotta nel Morellino di Scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco



SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 22,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 26,00

SELEZIONE DI LARDI 17,00

“Colonnata, Arnad, Cinta Senese, razza Casertana Nera, Grigio Casentino, Pata Negra” (a rotazione)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 24,00

assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana



LA SALUMERIA SPAGNOLA DI “JOSELITO” E “SANCHEZ ROMERO CARVAJAL” 27,00

selezione di lomo di Pata Negra, salame chorizo di Salamanca e Morcon

I SOTT'OLII

I SOTT'OLII MISTI 18,00

selezione di sott'olii in olio EVO, carciofi scottati alla griglia, pomodorini semiseccchi, cipolline borettane all'aceto balsamico, olive taggiasche



FUNGHI CARDONCELLI PUGLIESI SOTT'OLIO 12,00

CIPOLLINE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO 12,00

SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA SELEZIONE “SANT’ILARIO” 36/42 MESI 28,00
affinato in conca di marmo con erbe di montagna (secondo disponibilità)

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 24,00
“Parma, San Daniele, Monti Sibillini, Sauris, D’Osvaldo, speck dell’Alto Adige” (secondo disponibilità di taglio)

CRU DI PARMA 26,00
“Riano di Langhirano 30/34 mesi 270 m slm, Capoponte Tizzano 30/36 mesi 810 m slm, Mulazzano Lesignano de’ Bagni Langhirano 36/40 mesi 350 m slm”
servito con giardiniera croccante



LO SPECK DELLA “VAL DI VIZZE” 22,00
da maiali bradi, affumicato all’aperto, stagionato 10/12 mesi con peperoncini, acciuga e capperi



PROSCIUTTO CRUDO DI “CINTA SENESE” DOP 28,00
al coltello (secondo disponibilità)

I PROSCIUTTI DI RAZZE AUTOCTONE ITALIANE 31,00
selezione di prosciutti di razze nere
“Nebrodi, Cinta Senese, Mora Romagnola, Grigio Casentino, Casertana, Nero Calabrese” (a rotazione secondo disponibilità)

LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE 24,00
fratello minore del culatello leggermente piú sapido e morbido



SPALLA CRUDA DI PALASONE 20,00
con peperoni del Piquillo

GLI AFFUMICATI D’ITALIA 23,00
D’Osvaldo 24/36 mesi, Sauris 20/24 mesi, Bassiano 24 mesi

CULATELLO NOSTRA “AFFINATURA” 35,00
di Zibello DOP 36 mesi affinato con birra trappista alle ciliegie, Lambrusco e spezie



CULATELLO DI RAZZA NERA DI PARMA 36,00
42 mesi di stagionatura



CULATELLO DI ZIBELLO DOP 28,00
della bassa parmense 26/34 mesi



BRESAOLA ARTIGIANALE * (SECONDO DISPONIBILITÀ)



BRESAOLA DELLA TRADIZIONE “VALTELLINESE” servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	17,00
BRESAOLA DI RAZZA “BLACK ANGUS” servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	20,00
BRESAOLA DI RAZZA “WAGYU” servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	24,00

* TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO, LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI **

“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO “Andalusia, Huelva, Jabugo” 42 mesi	38,00
MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) “Mozarbez Salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)	50,00
JOSELITO “Salamanca, Castilla Leon, Guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)	48,00
MONTELLANO “Mozarbez, Salamanca” 48 mesi	36,00
MALDONADO “Badajoz, Extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	36,00
MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL” “Salamanca, Castilla Leon, Guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)	38,00
PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEÓN” condito con olio extravergine, limone e pepe del Sarawak	22,00

** COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA prosciutto da suino brado balcanico o ungherese, lavorato ed affinato in Italia 36 mesi	36,00
NOIR DE BIGORRE prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione Midi-Pirenei 30/36 mesi	32,00
PROSCIUTTO DE “BARRANCOS” (PORTOGALLO) prosciutto di “Porco Preto Alentejano”, 48 mesi	40,00

PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI * 4,00

pane di kamut, pane di tipo Lariano, pane ai 5 cereali, pane di segale al miele, pan brioche al Pata Negra e parmigiano, pane ai fichi, noci e uvetta, la nostra pizza bianca, pane alle olive, pane alle noci (secondo disponibilità)



*** FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBE CONTENERE SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!**

IL NOSTRO CESTINO DI TARALLI MISTI 4,00

taralli classici, cacio e pepe, pomodori secchi, cipolla



PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE 4,00

ACQUA

PANNA 3,50

NEPI 3,50

SANPELLEGRINO 3,50

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSCIOLINO 33c1 "FABBRICA BIRRA PERUGIA" 9,00

ITALIA

produzione esclusiva con malti e luppoli scelti appositamente per la creazione della nostra birra tipologia pale ale (chiara)

gradazione 5% vol.

gradi plato 12

malti selezionati: Pilsner, frumento crudo

luppoli selezionati: Mandarina, Cascade

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO