



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
-  FAVE

**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)	12,00
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
GIN ANALCOLICO selezione di gin analcolici secondo disponibilità	

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 dell'Adriatico fritte con salsa tartara fatta in casa



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 prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen, certosa di Valsamoggia e cipolla caramellata



FOIE GRAS FATTO IN CASA 26,00

carpaccio di foie gras d'oca, arance al Pigato ligure e fondo bruno



MAIALINO DEL CHIANTI 17,00

servito su cialda di pane croccante, battuto di verdure in giardiniera e olive taggiasche



FOCACCIA 18,00

con alici marinate del Mar Cantabrico, stracciata pugliese e pomodoro aromatizzato alla vaniglia di Tahiti



TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO 18,00

tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borettane al balsamico



CAPRESE 20,00

mozzarella di bufala DOP, pomodori infornati profumati alle erbe mediterranee, olio al basilico, peperoni cruschi, acciuga 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 17,00

mozzarella di bufala DOP su pane tostato, con prosciutto cotto 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



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



PASSATINA DI CECI DI VALENTANO	17,00
con farro biologico, peperoni in salamoia e colatura di gambero rosso di Mazara	
  	
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	17,00
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, 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	
 	
PANE E FIOCCHETTO "ALLA TAKA"	18,00
pane a lievitazione naturale con farina bio tostato alle erbe, fiocchetto di spalla di maiale, giardiniera croccante e mostarda di mele campanine	
   	
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 Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, Parmigiano Reggiano 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



FUSILLONE 18,00

con ragù bianco di salsiccia di cinghiale e ricotta affumicata carnica



GNOCCHI AL PESTO DI FAVE E MANDORLE 19,00

gnocchi con patate di Avezzano fatti in casa, pesto di fave e mandorle, cipollotto verde e bottarga del Mar Mediterraneo



SPAGHETTONE 20,00

alla puttanesca con buzzonaglia di tonno rosso del Mar Mediterraneo



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 Eclairé, alici del Mar Cantabrico e briciole di pane di segale croccante



GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

17,00

gnocchi con patate di Avezzano fatti in casa, pomodoro campano, guanciale artigianale e Pecorino Romano DOP



CARNE

FOIE GRAS “FATTO IN CASA” 36,00

terrina di fegato grasso d’oca cotto al vapore servito nel pan brioche dolce del nostro forno, salsa al cioccolato e albicocche profumate al Pernod



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

con pomodoro San Marzano, ricotta affumicata e polentina biologica



CERVO 28,00

scottato, servito col suo fondo all’aceto di lamponi, patate viola ed asparagi



FARAONA 26,00

in porchetta con gazpacho tiepido di peperoni e foglie di bieta arrostate



IL NOSTRO SMASH CHEESEBURGER 18,00

bun soffice del nostro forno, smash burger di manzo (ricetta esclusiva Macelleria Cecchini per Roscioli), taeggio a latte crudo della Valsassina, crema di melanzana bruciata, coulis di pomodorini datterini e senape di Digione



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 24,00

salsa tonnata, blu di capra e crescione



CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO DEL NEBRASKA 26,00

affumicato con legno di quercia, olio EVO, sale Maldon, limone e riccioli di Beaufort “stagionatura privata 2020”



BATTUTE

TARTARE DI MANZO 26,00

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



LA NOSTRA TARTARE DI MANZO 26,00

con gelatina di peperone giallo e nocciole tostate



DALLA NOSTRA GRIGLIA

LE NOSTRE SELEZIONI DI CARNI (SECONDO DISPONIBILITÀ)
TAGLI DISPONIBILI: BISTECHE CON OSSO E COSTATE

TIPOLOGIE:*

RAZZA CHIANINA “ADULTA”	75,00 €/Kg
RAZZA FASSONA PIEMONTESE “MANZO ADULTO”	70,00 €/Kg
RAZZA RUBIA GALLEGA “LUNGA FROLLATURA”	80,00 €/Kg
RAZZA GALIZIANA “SELEZIONE DARIO CECCHINI”	75,00 €/Kg

* TUTTE LE CARNI SERVITE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI BRADI/SEMIBRADI SOSTENIBILI
A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

CONTORNI **

“MISTICANZA” (VEGANO) 13,00
con finocchi semicanditi e salsa alla soia



SPINACI 10,00
al doppio burro francese e Parmigiano Reggiano 36 mesi



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

PESCE COTTO

OMBRINA DEL GARGANO 26,00
con fondo alle erbe, daikon marinato e crème fraîche



SGOMBRO 22,00
del Mediterraneo, spuma di sedano rapa, friggirelli e barbabietola



SEPPIA 24,00
rosticciata, marinata alla salsa Worcestershire con vignarola scomposta



OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA CAD 6,50
(secondo disponibilità e periodo)

PESCE CRUDO *

TARTARE DI PESCE BIANCO 24,00
con salsa ceviche e cetrioli marinati al nostro gin "Erregin"



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



PESCE CRUDO AFFUMICATO DEL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 20,00
carpaccio di pesce spada affumicato, olio EVO e limone

TONNO 20,00
carpaccio di tonno affumicato, olio EVO e limone

SPECK DI TONNO AFFUMICATO 20,00
speck di tonno affumicato al legno di ginepro, olio EVO e limone

* 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

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

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.

BUFALA GR.250 CON BOTTARGA DI CABRAS

22,00



BUFALA GR.250 CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E BOTTARGA DI CABRAS GRATTUGGIATA

25,00



BUFALA GR.250 E POMODORINI SEMISECCHI (VEGETARIANO)

21,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI (VEGETARIANO)

26,00

BUFALA GR.250 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi

26,00



BUFALA GR.250 CON PATA NEGRA

"S.Romero/Blazquez/Alba Real" (secondo disponibilità)

32,00



BUFALA GR.250 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 Ancogno Soliva 2018, alpeggio Ancogno Soliva 2019, alpeggio Orto Vaga 2021, alpeggio Caldenno 2022” (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, 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



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, giardiniera di verdure miste, pomodorini semiseccchi, cipolline borettane all'aceto balsamico, olive taggiasche



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, accompagnato da peperoncini piemontesi ripieni di acciughe 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 30,00
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 (secondo disponibilità)	36,00
MALDONADO “Badajoz, Extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	36,00
“BLAZQUEZ” “Salamanca” 72 mesi (secondo disponibilità)	38,00
PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEÓN” condito con olio extravergine, limone e pepe del Sarawak	23,00

** 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 (FRANCIA) prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione Midi-Pirenei 30/36 mesi	34,00
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" ITALIA 9,00
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