

MARE DEROMA

ANTIPASTI DI MARE

- Tartare di Tonno Rosso "Balfegò", fragole e basilico con sfoglia di Senatore Cappelli* •E•I• € 25
- Pesce spada marinato, finocchio, anice, olive e somacco, polvere di fiori di finocchio e glassa al miele e senape* •E•M• € 18
- Capasanta leggermente scottata, verza e rapa rossa* •D• € 22
- Fritturina di calamaretti puntilla e lime* •D•I• € 18
- Tacos fritto con ceviche di salmone e zucchine romanesche (BEFGILMO)* •C•E•H•N• € 18

OYSTERSALSERIA DEROMA

Studiate per esaltare e gustare in modo unico la nostra selezione

SELEZIONE DI OSTRICHE

- Ostrica Special de Claire* 3 pz € 15 / 6 pz € 25
- Ostrica Fleur des Eaux* 3 pz € 20 / 6 pz € 35
- Ostrica Ameliè Special* 3 pz € 25 / 6 pz € 40

**AGRODOLCE ALL'NDUJA • MIGNONETTE • CEVICHE DI POMODORI
RAFANO GIN E TONIC • MISO, BALSAMICO E UOVO**
•D•C•G•I•O•P•

INSALATE

- CAPRESE DI BUFALA** •C• € 14
Mozzarella di bufala campana DOP, datterini e basilico fresco
- CAESAR SALAD** •C•E•I•M•O•P• € 16
Lattuga romana, guancialetto croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane, salsa caesar
- INSALATONA DEROMA** •C•E•I•O• € 18
Misticanza di campo, datterini, mais, mozzarella di bufala, tonno pinne gialle Reserva delle Asturie, cipolla rossa agrodolce e salsa verde
- INSALATA DI SALMONE** •B•C•E• € 16
Lattuga romana, salmone marinato alla rapa rossa, avocado, cetriolo, mandorle tostate e salsa yogurt
- INSALATA GRECA** •C• € 16
Pomodori, peperoni, cipolla rossa, olive e feta



PRODOTTO DA FORNO



PRODOTTO OSTERIA

LA PASTA DE ROMA FRESCA E RIPIENA: SPAGHETTONI • SPAGHETTI • TORTELLI

La Pasta Fresca acqua e farina e all'uovo è di nostra produzione. Per gli impasti utilizziamo una farina meno raffinata rispetto agli standard, per garantire massima qualità e alta digeribilità. Vi basterà farvi guidare dal desiderio di pasta fresca, o assecondare la voglia dell'eccellenza della pasta secca selezionata tra i Pastificio Dei Campi, Carmiano e Felicetti.

PRIMI DEROMA

| | | | |
|--|------|--|------|
| CALAMARATA DI GRAGNANO "CARMIANO" •D•I•N•O• <i>con vongole, funghi porcini e nduja</i> | € 24 | FUSILLONE DI GRAGNANO "CARMIANO" •C•I•N•O• <i>con burrata, crema di patate arrosto, carne cruda, crema di funghi e tartufo nero</i> | € 22 |
| LINGUINE DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI" •C•E•I•N• <i>burro e Alici del Mar Cantabrico "Reserva" con fiore di zucca</i> | € 20 | TORTELLO RIPIENO DI GAMBERI •B•C•D•H•I•N•O•P• <i>con cozze, datterini confit, burrata e pistacchio</i> | € 24 |
| SPAGHETTO ALLA CHITARRA "CARMIANO" •B•E•I•N•O• <i>al sugo di ricciola, aromatizzato con infuso di "Trombolotto"</i> | € 22 | SPAGHETTO MONOGRANO MATT "FELICETTI" •A•B•C•F•G•I•N•O• <i>all'acqua di pomodoro, datterini colorati e crumble di mandorle e basilico</i> | € 16 |

PRIMI DELLA TRADIZIONE

| | | | |
|--|------|--|------|
| MEZZO RIGATONE "CARMIANO" ALLA CARBONARA •C•F•I•M•N•P• <i>Guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero, uova BIO</i> | € 14 | SPAGHETTO ALL'UOVO CACIO E PEPE •C•F•I•M•N•P• <i>Pecorino romano IGP, pepe nero</i> | € 14 |
| SPAGHETTONE ACQUA E FARINA ALLA AMATRICIANA •C•F•I•M•N• <i>Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero</i> | € 14 | RIGATONE "CARMIANO" ALLA AMATRICIANA RIPASSATO IN PADELLA •C•F•I•M•N• <i>Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero</i> | € 14 |

SECONDI DEROMA

| | | | |
|---|------|---|------|
| ORATA AL NERO DI SEPPIA E POMODORI SECCHI •E•H•N• <i>con insalatina di seppia</i> | € 28 | FILETTO DI CERVO <i>con cavolfiore e pannocchia arrosto</i> | € 32 |
| POLPO CON CREMA DI MELANZANE •C•D•N• <i>burrata e datterini confit</i> | € 24 | POLLETTO ALLA DIAVOLA •F•M•N•O• <i>con patate al forno</i> | € 22 |
| TATAKI DI TONNO* •A•B•E•G•I•M•O• <i>con verza ripassata condita con japanese dressing</i> | € 28 | PLUMA DI MAIALINO DA LATTE MARINATA •O•P• <i>misticanza aromatica e salsa leggera</i> | € 24 |

SECONDI DELLA TRADIZIONE

| | | | |
|--|------|--|------|
| FRITTURA DI CALAMARI E LIME •D•G•I• | € 18 | COSTOLETTA DI AGNELLO •C•N• <i>con asparagi grigliati e tartufo nero</i> | € 24 |
| POLPETTE AL SUGO •C•F•I•M•P• | € 16 | | |

GRIGLIA DEROMA

| | | | |
|--|---------|--|------|
| T-BONE (FIORENTINA) DI MARANGO (taglio minimo 800g) | hg € 12 | CONTROFILETTO DI MARANGO | € 30 |
| FILETTO DI MARANGO | € 32 | BISTECCHA DI COSTATA DI MARANGO | € 30 |

SCEGLI LA SALSA PER ESALTARE LA NOSTRA CARNE :

•C•F•G•I•M•O•P•

HARISSA • CHIMICHURRI • EXOTIC BBQ • MAIS AFFUMICATO • CIPOLLA BRUCIATA E FORMAGGIO

TERRA DEROMA

ANTIPASTI DI TERRA

Carpaccio di manzo, noci Pecan tostate, gorgonzola, senape in grani e ravanelli •B•C•M• € 18



Tartare di manzo alla Rossini, con foie grass, spinacino, tartufo nero e fondo di vitello servito con pan brioche grigliato con aglio e prezzemolo •C•I•M•O•P• € 24

Cannolo di pasta fillo ripieno con crema di burrata, datterini cotti sott'olio e basilico •C•G•I• € 16

Polpetta fritta di bollito con salsa aioli e funghi € 18
•C•D•E•F•H•I•N•P•



Mini burger di manzo con pane, uovo di quaglia, caciotta al tartufo, guanciaie, cipolla in agrodolce e tartufo nero e salsa aioli •C•F•I•O•P• € 20

SALSAMENTERIA DEROMA

GRAN SELEZIONE DI PROSCIUTTI € 25
Culatello di zibello D.O.P., prosciutto di suino nero dei Nebrodi, prosciutto cotto "L'Arroganza" di Meggiolano affumicato su Faggio

BURRATA •C•F•O• € 16
e pomodori secchi BIO "Agnoni"

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP •C• € 16
e prosciutto di Parma Fratelli Galloni 24 mesi +



PANE DEROMA

Pane con con lievitazione naturale e con lievito madre € 4

Il pane viene sfornato tutti i giorni dal nostro mastro fornaio e servito ancora caldo in un COFANETTO per mantenere intatta la fragranza. Pane Bianco con farina di frumento tipo0, Multicereale e Pane Integrale sono solo alcune delle nostre specialità che troverete nella selezione FORNO DE ROMA.



CONTORNI

PATATE AL FORNO DEROMA € 8

VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA € 8

VERDURE GRIGLIATE € 8

INSALATINA MISTA € 6

Coperto € 2 p.p.

Tutti i prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. () Prodotto surgelato all'origine.*

Il Personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti