

MARE DEROMA

ANTIPASTI DI MARE

Tartare di Tonno Rosso "Balfegò", mignonette, salsa al sedano € 26
rapa, sedano candito e gel di lamponi freschi •B•C•E•F•G•M•N•O•P•



Tartare di Gambero Rosso*, mango fresco bruciacchiato, € 24
gel al mango, cardamomo e limone, mango crispy, patè di datterino
rosso e sfoglia di Senatore Cappelli •A•B•C•F•H•I•M•N•O•

Cannolo di pasta Kataifi ripieno di tartare di Ricciola, € 24
erba cipollina, limone, fondo di vitello e passion fruit •A•B•E•I•N•

Baccalà* in pastella allo zafferano e avena, € 22
misticanza e ketchup alla n'duja •A•E•I•P•

Fritturina di calamaretti* puntillas e lime •A•B•D•G•H•I• € 18

OYSTERSALSERIA DEROMA

SELEZIONE AMELIE

Fine de Claire 3 pz € 20 / 6 pz € 35

Cocktail 3 pz € 25 / 6 pz € 45

Spécial de Claire 3 pz € 30 / 6 pz € 55

Studiate per esaltare e gustare in modo unico la nostra selezione

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

INSALATE

CAPRESE DI BUFALA •C• € 16
Mozzarella di bufala campana DOP, datterini e basilico fresco

CAESAR SALAD •C•E•I•M•O•P• € 16
Lattuga romana, guanciale croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano,
crostini di pane, salsa caesar e pollo grigliato

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 TONNO FRESCO •C•E•F•M•O• € 18
Lattuga, tonno fresco*, avocado, cetriolini sott'aceto,
sesamo tostato e salsa yogurt con cipolla rossa

INSALATA GRECA •C• € 16
Pomodori, peperoni, cipolla rossa, olive, feta e cetrioli

INSALATA NIZZARDA •E•G•P• € 16
Lattuga, patate, fagiolini, uova, datterini, olive taggiasche, tonno pinne
gialle "Reserva" delle Asturie, acciughe del Mar Cantabrico "Reserva"



PRODOTTO DA FORNO



PRODOTTO OSTERIA

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

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

 FETTUCCINA FRESCA AL RAGU' DI FARAONA •C•G•I•M•N•O•P• € 24 <i>funghi porcini, datterini confit e castelmagno</i>	 TORTELLO RIPIENO DI GAMBERI* •B•C•D•H•I•N•O•P• € 26 <i>con cozze, datterini confit, burrata, pistacchio e gambero rosso*</i>
FUSILLONE DI GRAGNANO "CARMIANO" •C•I•N•O• € 24 <i>con burrata, crema di patate arrosto, tartare di manzo, crema di funghi e tartufo nero</i>	 TAGLIATELLA FRESCA AL SUGO DI SPUNTATURE DI MAIALE •C•I•N•O• € 22 <i>ragù di spuntature di maiale e pecorino romano IGP</i>
CALAMARATA DI GRAGNANO "PASTIFICIO DEI CAMPI" •A•B•H•I•N•O• € 26 <i>ai gamberi, con pesto di pistacchio, battuto di gamberi crudi conditi con infuso di Trombolotto e salsa ai gamberi</i>	SPAGHETTO MONOGRANO MATT "FELICETTI" •A•B•C•F•G•I•N•O• € 18 <i>all'acqua di pomodoro, datterini colorati e crumble di mandorle e basilico</i>

PRIMI DELLA TRADIZIONE

MEZZO RIGATONE "CARMIANO" ALLA CARBONARA •C•F•I•M•N•P• € 16 <i>Guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero, uova BIO</i>	 SPAGHETTONE ACQUA E FARINA ALLA AMATRICIANA •C•F•I•M•N• € 16 <i>Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero</i>
 SPAGHETTO ALL'UOVO CACIO E PEPE •C•F•I•M•N•P• € 14 <i>Pecorino romano IGP, pepe nero</i>	RIGATONE DI GRAGNANO "CARMIANO" ALLA AMATRICIANA RIPASSATO IN PADELLA € 16 •C•F•I•M•N• <i>Pomodori San Marzano IGP, guanciale artigianale, pecorino romano IGP, pepe nero</i>

SECONDI DEROMA

SALTIMBOCCA DI RICCIOLA* •B•C•E•F•G•I•M•N•O• € 30 <i>con crema di patate e salvia, crumble di pane, brodo di prosciutto gelificato e fondo di ricciola</i>	POLLETTO ALLA DIAVOLA •F•M•N•O• € 26 <i>con patate al forno e salsa harissa</i>
GUANCIA DI VITELLO BRASATA •A•C•I•N•O•P• € 28 <i>con churros di patate e chips di patate viola</i>	SALMONE* SELVAGGIO REALE "ORA KING" •C•E• € 30 <i>con salsa ai funghi porcini, asparagi grigliati e tartufo nero</i>
ROLLÉ DI CONIGLIO DISOSSATO E LARDELLATO •A•B•C•F•M•N•O• € 28 <i>con bieta e crema di piselli e guanciale</i>	POLPO GLASSATO AGLI AGRUMI* •A•D•E•I•N•O• € 28 <i>con crema di topinambur, mandorle, alici "Reserva" e cipolla rossa in agrodolce</i>

SECONDI DELLA TRADIZIONE

FRITTURA DI CALAMARI* E LIME •A•B•C•D•G•H•I• € 22	COSTOLETTA DI AGNELLO •C•N• € 26 <i>con asparagi grigliati e tartufo nero</i>
POLPETTE AL SUGO •C•F•I•M•P• € 18	

GRIGLIA DEROMA

CONTROFILETTO DI MARANGO (250gr c.a.) € 32	BISTECCA DI COSTATA DI MARANGO (250gr c.a.) € 34
FILETTO DI MARANGO (250gr c.a.) € 36	

SCEGLI LA SALSA PER ESALTARE LE NOSTRE PROPOSTE:

•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, parmigiano Vacche Rosse 24 mesi,
patè di datterino giallo, rucola soffiata
e Aceto Balsamico invecchiato 25 anni •C•O•* € 22

€ 24



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

*Trippa alla romana servita con la sua salsa, fonduta di pecorino, € 18
aglio nero e cipolla rossa in agrodolce •C•M•O•*

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

*Uovo fritto panato, spuma fughi porcini e tartufo, € 18
cialda di parmigiano, aria di prezzemolo
e tartufo nero fresco •A•B•C•F•G•I•M•N•O•P•*

SALSAMENTERIA DEROMA

GRAN SELEZIONE DI PROSCIUTTI € 26
Culatta Piacentina, prosciutto di suino nero dei Nebrodi, Paleta Iberica

BURRATA E POMODORI SECCHI BIO "AGNONI" •C•F•O• € 16

CRUDO E BUFALA € 18
*Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
e prosciutto di Parma Fratelli Galloni 24 mesi + •C•*



PANE DEROMA

Pane 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, Multi cereale e Pane Integrale sono solo alcune delle nostre specialità che troverete nella selezione FORNO DE ROMA.

•I•

CONTORNI

PATATE AL FORNO DEROMA •I• € 9

CICORIA O BROCCOLI RIPASSATI € 9

CARCIOFO FRITTO CON FONDUTA DI PECORINO •A•B•C•D•E•I• € 12

INSALATINA MISTA € 7

Servizio € 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.