CIPASSO®

BISTROT

MENU

“Piatti della tradizione regionale
e romana con sfumature contemporanee”

ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF
Servita su morbido di panzanella, pesto di basilico e alici marinate dello chef | €15
provala con bottarga di muggine sarda | €20,50
1, 4, 7, 8, 9, 15

TARTARE DI MANZO
Con pesto di rucola e nocciola, salsa alla carbonara e frolla al Parmigiano Reggiano | €18
provala con tartufo nero fresco | €28
1, 3, 7, 8

TAGLIERE NOSTRANO
La nostra selezione di salumi e formaggi artigianali con mostarda di frutta e noci | €24
7, 8, 10, 12

CAPRESE DI TONNO
Tartare di tonno con bufala, salsa al basilico, pane croccante al pomodoro. gel di mozzarella ed aceto balsamico | €18,50
1, 4, 7, 12, 15

FRITTO MISTO
Il nostro cartoccio con alici di Anzio, calamaretti spillo e fiori di zucca con salsa agrumata alla senape | €19,50
1, 3, 4, 10, 14, 15

TAGLIERE VEGETARIANO
Cipolla in agrodolce, crema di melanzane, fagioli corallo alla menta, pomodori secchi, ricotta con maggiorana e limone e nocciole alla paprika | €15,50
3, 7, 8, 12

CROSTINO AL TARTUFO NERO
Con tartufo nero fresco e fonduta di pecorino al tartufo | €22
1, 7

CROSTINO CACIO E PEPE
Con fonduta di pecorino romano, miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | €9,50
1, 7, 8

PRIMI
Disponibile anche la pasta senza glutine

PAPPARDELLE ALL'ANATRA
Pappardella acqua e farina con ragù di anatra, crumble di nocciole, scorza d'arancia e Parmigiano Reggiano 24 mesi | €18
1, 7, 8, 9, 12, 15

RAVIOLI CACIO E PEPE
Ravioli ripieni di ricotta e pecorino romano, salsa cacio e pepe con porro croccante e lime | €15,50
1, 3, 7, 9

GRICIA ESTIVA
Tonnarelli acqua e farina con guanciale locale, pecorino romano e fichi freschi | €15
1, 7, 9

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO
Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano e burro al tartufo nero fatto in casa | €28,50
1, 2, 9, 12, 15

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
Spaghetti del Pastificio Lagano con vongole veraci di Gaeta, aglio, olio, peperoncino e lattuga di mare disidratata | €19
provali con bottarga di muggine sarda | €24,50
1, 4, 9, 12, 14

PUTTANESCA DI TONNO
Pasta Calamarata con tonno fresco, pomodoro, pesto di pistacchi, olive, alici, peperoncino e capperi | €17
1, 4, 8, 9, 12, 15

LINGUINE ALL'ASTICE
Linguine del Pastificio Lagano con astice, bisque, burro alla mentuccia romana e datterino fresco | €38
1, 2, 7, 9, 12, 15

Pasta della tradizione romana | €13,50

Chef: **Adriano De Angelis**

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Di vitella con prosciutto crudo di Parma, vino bianco, salvia e crema di cicoria ripassata | €19,50
1, 7, 9, 12

FILETTO DI OMBRINA
Farcita e porchettata con pesto di pomodori e peperoni, cipolla croccante, fagioli corallo saltati e paprika affumicata | €22
1, 4, 8, 9, 12, 15

MAIALINO ALLA CACCIATORA
Cotto a bassa temperatura con fondo al pomodoro, fior di cappero, olive e rosmarino | €22
7, 9, 12, 15

BACCALÀ FRITTO
Con barbabietola in agrodolce e maionese allo zafferano di San Cesareo | €22,50
1, 3, 4, 9, 12, 15

POLPETTE DELLA NONNA
Di manzo e vitella al sugo di pomodoro, melanzane e provolone di Formia 24 mesi | €18
1, 3, 7, 9, 15

POLPO ALLA PICCHIAPÒ
Cotto a bassa temperatura con salsa al pomodoro, cipolla e crema di ortica ripassata | €25
14, 15

CONTORNI

PATATE RUSTICHE
Di Avezzano, cotte al forno con la buccia | €7

CAVOLO VIOLA MARINATO
Con pomodori secchi e songino | €7
12

FAGIOLI CORALLO
Con pomodori e menta | €8

CICORIA RIPASSATA
Con aglio, olio e peperoncino | €7

INSALATE

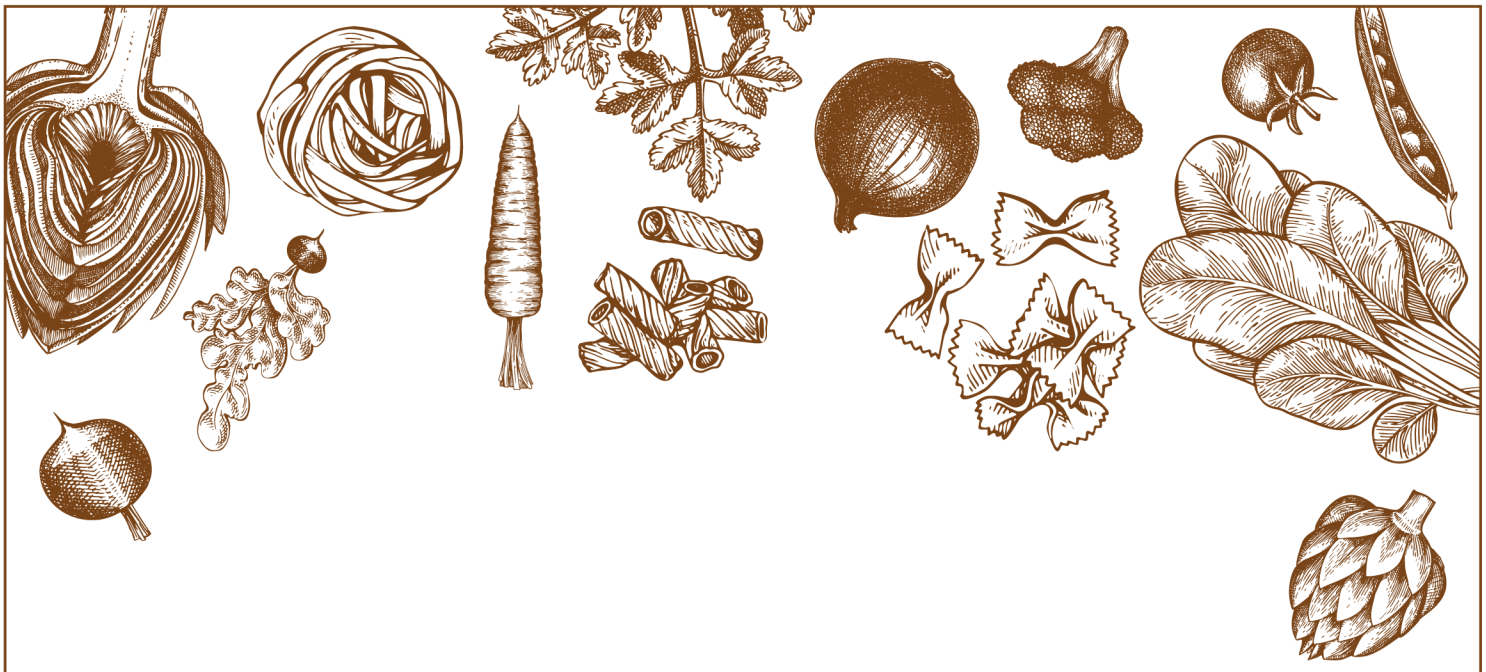
CRUDO DI ZUCCHINE
Zucchine romanesche crude a lamelle, scaglie di pecorino romano, granella di pistacchi, misticanza, albicocche secche, semi di chia e citronette | €13
7, 8

RUCOLA E CAPRINO
Formaggio di capra, rucola, insalata cappuccina, noci, pere, prosciutto crudo croccante ed emulsione di miele e senape | €14,50
7, 8, 10

INSALATA DI POLLO
Pollo cotto a bassa temperatura ed arrostito con insalata iceberg, yogurt alle erbe, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olive, noci, pomodori confit e crostini di pane | €15
1, 7, 8, 15

Cestino con pane e crostini | €3

Chef: **Adriano De Angelis**



CIPASSO®

BISTROT

Ci passi una volta,
ritorni sempre.

Via Metastasio 21,
Roma, 00186
info@cipassoitalia.it
Tel. 0668892620
www.cipassoitalia.it