

ETIENNE ROMA

DEGUSTAZIONE
“LE ORIGINI DEL MIO
GUSTO”

70€

10 PORTATE
AL BUIO
ALLA SCOPERTA
DELLA MIA IDEA DI
CUCINA
INNOVATIVA

CON ABBINAMENTO
1 CALICE DI CHAMPAGNE
80€

I PERCORSI

A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA

“PETIT”

ANTIPASTO

PRIMO o SECONDO

DOLCE

39€

“MOYEN”

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

DOLCE

49€

“RICHE”

2 ANTIPASTI

PRIMO

SECONDO

DOLCE

59€

GENTILE OSPITE, AL FINE DI POTER SODDISFARE AL MEGLIO OGNI SUO DESIDERIO, LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI O A CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE.

TUTTE LE PREPARAZIONI CON PESCE CRUDO SONO STATE ABBATTUTE A -20° PER 24H COME RICHIESTO DAL REG. 853/2004 PER PREVENIRE IL RISCHIO DI ANISAKIDIOSI. ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SONO CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA PER GARANTIRNE QUALITÀ, FRESCHEZZA E DISPONIBILITÀ.

“À LA CARTE”

PER COMINCIARE...

“Peschette di parmigiano”

Biscottini di pasta frolla di parmigiano reggiano 30 mesi, marmellata di pomodori verdi e basilico

14,00 €

“Saltimbocca alla romana”

Tartare di fassona piemontese, crema di prosciutto crudo di Parma “Ruliano Audax Essentia 30 mesi”, salvia fritta

18,00 €

“La Rosa dei Caraibi”

Ananas e ombrina marinate al lime, caviale di leche di tigre e violette

20,00 €

“Apple Smoked Salmon”

Tartare di salmone marinato soia, zenzero e sakè, affumicato al melo e servito con mela verde e mango

18,00 €

PRIMI PIATTI

“Ravioli Arlecchino”

Ravioli fatti a mano con pasta in 3 colori ripieni di gamberi rossi, ricotta di pecora e pomodorini

20,00 €

“Palloncini carbonari”

Bottoncini fatti a mano con ripieno di salsa carbonara e polvere di guanciale

20,00 €

Capellino “La prova del cuoco”

Capellini fatti a mano con spigola, vino rosso e fagiolini che ho proposto tanti anni fa alla Prova del cuoco

17,00 €

Ragù di anatra

Fettuccine fatte a mano con ragù delicato di anatra e caramello al passion fruit

18,00 €

SECONDI PIATTI

“Green Black Code”

La mia rivisitazione delle seppie coi piselli che faceva nonna, arricchita con il Black Code

26,00 €

La zuppa di pesce di mio nonno

Zuppa di pesce spinata alla toscana con tante contaminazioni molecolari

25,00 €

“Animelle ai carciofi, senza animelle e senza carciofi”

L'inganno in un piatto – pollo e topinambur

24,00 €

“In mezzo ai coralli, ho trovato una mucca giapponese”

Manzo marezzato fritto nel panko, barbabietola marinata nella sambuca e crema di carote arrostiti

24,00 €

PER FINIRE...

Cheesecake dipinto

Cheesecake ai frutti di bosco.

10,00 €

“Il ricordo di un cannolo a San Vito Lo Capo”

Biscotto cereali e croccantino alle noccioline salate, ricotta siciliana mantecata normale ed al pistacchio, canditi e polvere di pistacchi

10,00 €

“Giardino Estivo”

Gelato alla crema aromatizzata al cardamomo con confettura di albicocche, terra di cacao e basilico

10,00 €

IL PANE FATTO A MANO DA NOI HA UN PREZZO DI 3€ A PERSONA (ANCHE GLUTEN FREE)
IL SERVIZIO HA UN PREZZO DI 3€ A PERSONA

**ETIENNE ROMA
RISTORANTE**

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO DEL REG. UE N. 1169/2001 – "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

WE INFORM OUR GUESTS THAT IN FOODS AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED IN THIS RESTAURANT, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

1 – CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT -) CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT)

2 – CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI / CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH

3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA / EGGS AND EGG PRODUCTS

4 – PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE / FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH

5 – ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI / PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS

6 – SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA / SOY AND SOY-BASED PRODUCTS

7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE / MILK AND PRODUCTS MADE FROM MILK

8- FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA) / NUTS AND THEIR PRODUCTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS)

9 – SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO / CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY

10 – SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE / MUSTARD AND PRODUCTS CONTAINING MUSTARD

11 – SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO / SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME

12 – SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG / SULPHITES AT CONCENTRATIONS GREATER THAN 10MG / KG

13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI / LUPINS AND PRODUCTS BASED ON LUPINS

14 – MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI / MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH