

A decorative border in blue ink, featuring a repeating pattern of stylized leaves and small circular motifs, framing the central text.

LA BOCCA

DI ROMA

menù



“

*Dietro ogni piatto si cela una storia
pronta a trasformarsi in un'indimenticabile avventura sensoriale*

Chef Emanuele Federici



EMOZIONI DI MARE

Crudi

Tris di Roll:

**Tonno con Patata gialla al pepe nero con maio al tabasco
e julienne di Calamaro**

**Fragolino con verdure in agrodolce e maio al pomodoro
e tartare di Gambero bianco**

**Salmone con ricotta di Bufala, Avocado e sedano
croccante**

**Carpaccio di Mazzancolla con riduzione di Salsa Ponzu e
Ginger Marinato**

**Carpaccio di Tonno con Tartufo Grattugiato e salsa
leggera all'erba Cipollina**

Cotti

**Carpaccio di Polpo Verace con Scaglie di Caciocavallo,
Pomodoro Confit, olive taggiasche**

**Calamaretto croccante con Carciofi, Scaglie di Grana e
maionese ai Capperi**

Primo

**Pacchero al Pesto di Rucola, con Gambero Rosso,
Mandorle e Dressing di Burrata**

Coppa Gelato la Bocca di Roma

65€ a persona



PLATEU DI CRUDI

4 Gamberi Rossi

4 scampi

4 Mazzancolle

4 Ostriche Premium

1 Carpaccio

1 Tartare

100€



CRUDI D'AUTORE

Tris di Roll:

***Tonno con Patata gialla al pepe nero con maio al tabasco
e julienne di Calamaro***

***Fragolino con verdure in agrodolce e maio al pomodoro
e tartare di Gambero Bianco***

Salmone con ricotta di Bufala, Avocado e sedano croccante
22€

Carpaccio di Spigola con Gel al limone e Verdurine in Agrodolce
20€

***Tartare di Salmone con Supreme di arancia alla salsa di Soia
e zeste d'arancia candita***
22€

***Carpaccio di Tonno con Tartufo grattugiato e salsa leggera
all'erba cipollina***
25€

***Carpaccio di Mazzancolla con riduzione di Salsa Ponzu
e Ginger Marinato***
24€

***Tartare di Orata con Cipolla caramellata ai Frutti di Bosco e
Ravanello croccante, insalata di finocchi e supreme d'arancia***
20€



I COTTI, PESCA E ARTE

***Carpaccio di Polpo Verace con Scaglie di Caciocavallo,
Pomodoro Confit, olive taggiasche***
22€

***Calamaretto croccante con Carciofi, Scaglie di Grana
e maionese ai Capperi***
20€

***Insalata di Mare tiepida, con Calamari Maltagliati, polpo
verace su dell' insalatina Mista e punte di salsa tartara***
24€

Saute di Cozze e Vongole con Bruschette
22€

***Crostacei alla Diavola con peperoncino, Spezie
Mediterranee e Pane Croccante***
34€

***Tataki di Tonno con Semi di Sesamo, Dressing di Burrata
e Crema di Lattuga Romana***
25€



PASTA E PESCATO

Spaghetti Vongole Veraci e Bottarga

22€

***Pacchero Alla "Matrimare" con Giunciale di Amatrice,
julienne di Calamaro, salsa ai Tre pomodori e Pecorino
Romano***

25€

***Linguina alle 3 Sfimature di Rosso: Gambero Rosso,
Crema di Datterino Rosso e Peperoncino***

27€

Fettuccine ai Calamaretti, Cozze e Crema di Prezzemolo

20€

Emozioni dello Chef

a partire da 20€



I SECONDI

Te li propone il mare

Scegli dalla vetrina del pescato i prodotti freschi dell'asta di Terracina, Gaeta o i migliori prodotti allevati nei nostri mari.

Selezioniamo i nostri prodotti valutando attentamente i nostri partner, controllando che non peschino né allevino in maniera intensiva e o invasiva per l'ambiente.

I nostri crudi sono garantiti e certificati secondo i criteri dell' HACCP, seguiamo attentamente e rigorosamente le procedure in vigore per garantire i più alti standard di qualità dei prodotti offerti.

Grigliata mista

400g di Pesce Fresco, Crostacei e Molluschi

38€

Frittura del giorno

300g di Pesce Fresco servito con Maionese del giorno

28€

Pescato dell' Asta di Terracina o Gaeta 10/l'etto

Primi piatti - Al Sale - In Guazzetto - Alla Piastra - Fritto

Crostacei 15/l'etto

Primi piatti - Alla Piastra - Gratin - Fritto - In Guazzetto



ESPERIENZA MEDITERRANEA

***La migliore selezione di 8 antipastini sfiziosi
4 crudi e 4 cotti***

(minimo per 2 persone)

50€ a persona

