

LA BOCCA

DI ROMA

menù



//

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

//



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

*Calamaretto e zucchine croccanti con scaglie di grana
e miele al tartufo bianco*

*Catalana di polpo con pomodorino confit patata cipolla
rossa di Tropea oliva taggiasche maionese al tabasco*

Primo

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

Coppa Gelato la Bocca di Roma

65€ a persona



PLATEAU 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

*Calamaretto e zucchine croccanti con scaglie di grana
e miele al tartufo bianco*

20€

*Catalana di polpo con pomodorino confit patata
cipolla rossa di Tropea oliva tagiasche maionese al
tabasco*

22€

*Insalata di mare con calamari maltagliati e Julienne di
seppie su dell' insalata mista e punte di salsa tartara*

24€

*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

*Spaghetto vongole veraci , julienne
di seppia e bottarga di muggine
22€*

*Pacchero Alla "Matrimare" con Guancia di Amatrice,
julienne di Calamaro, salsa ai Tre pomodori e Pecorino
Romano
25€*

*Linguina alle 3 Sfumature di Rosso: Gambero Rosso,
Crema di Datterino Rosso e Peperoncino
27€*

*Rigatone con polpo verace pomodorino olive e scaglie di
ricotta salata
22€*

*Emozioni dello Chef
a partire da 25€*



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



Chef Emanuele Federici

