

LA BOCCA

DI ROMA

menù



LA BOCCA
DI ROMA
BRASSERIE

“

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

”

Chef Emanuele Federici



LA BOCCA

DI ROMA

BRASSERIE

ANTIPASTI DI MARE

*Tartare di Tonno in Bruschetta, pane Croccante,
pomodoro Ciliegino e Basilico*

14€

*Tempura Mix alla Birra con Mazzancolle, Calamari e
Verdure miste servita con Salsa al Tabasco*

18€

*Carpaccio di Salmone all'insalata Greca, cetriolo,
Feta, edamame e ravanelli con dressing allo yogurt*

14€

Insalata di polpo alla Catalana

20€

*Degustazione di Crudità: 5 portate tra Crudità, carpacci
e tartare di giornata*

40€

*Tris di Roll: Tonno con Patata gialla al pepe nero con
maio al tabasco e julienne di Calamari*

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

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

18€



ANTIPASTI DI TERRA

Tartare di Bovino da 150 g alla Carbonara
16€

Tagliere di Salumi Locali:
Prosciutto Crudo di Bassiano, Capocollo di
Montefiascone, Guancialetto Cotto al vino
Bellone, Salsiccia secca di Suino al camino,
Coppa di Cinta Senese, Bruschetta al
Lardo di Mangalitza
20€

+ Pinsa Romana sale, olio e rosmarino
6€

Selezione di Formaggi del Territorio:
Capra semi stagionato in Grotta,
Caciottina di Bufala di Amaseno,
Erborinato di Pecora Borgognone,
Pecorino Cenerino,
Caciocchiato di Formia
18€



PRIMI TRA MARE E TERRA

*Pacchero al ragù di Polpo verace con olive di Gaeta
e Ricotta salata*

18€

Rigatoni all'Amatriciana

15€

*Tonnarello Cacio&Pepe
+ Tartare di gambero bianco e tartufo*

20€

*Spaghetti alla Carbonara 15€
+ Guanciale di PataNegra*

19€

Linguina al Granchio

22€

*Emozione Dello Chef
a partire da 25€*



SECONDI DI MARE

*Salmone in doppia cottura su
specchio di Burrata e
Pomodoro Bruciato*
18€

*Tataki di Tonno Pinna Gialla alla
Milanese con purè di patate
e olive disidratate*
18€

Pescato
8€/etto



LA BOCCA
DI ROMA
BRASSERIE

SECONDI DI TERRA

*Filetto di Manzo alla Birra con
Patate croccanti al Rosmarino*
25€

*Tagliata di Entrecote con
insalatina mista all'aceto
balsamico*
20€

Costata di Scottona
85€/Kg

Filetto al Pepe Verde
27€



LA PASTICCERIA

“Bianco Montano”

tortino Montblanc alla crema di castagne

10€

“Pioggia di Cioccolato”

profitterol con crema chantilly e glassa fondente

10€

“Bosco in Frolla”

tartelletta ai frutti di bosco e crema pasticciera

10€

“Imperiale Viennese”

torta Sacher con confettura di albicocca

10€

