

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



ANTIPASTI DI MARE

Tartare di tonno con mango, basilico e lime
16€

*Sfera di burrata con carpaccio di gambero bianco
e pesto leggero di rucola e mandorle*
18€

*Tempura alla birra di calamari, verdure e mazzancolle
con maionese al lime*
20€

Sauté di cozze con pane croccante
15€

Insalata di mare tiepida con maionese ai capperi
16€



ANTIPASTI DI TERRA

*Tartare di manzo (150 grammi) con olio EVO, sale , pepe di cayenna
e tuile di pecorino romano*

16€

Parmigiana di Melanzane

12€

*Carpaccio di manzo con senape antica, capperi,
limone e bottarga di tuorlo*

18€

Arrosticini di pecora alla griglia con chips di patate alla carbonara

16€

Tagliere di Salumi Locali:

*Prosciutto Crudo di Bassiano, Capocollo di
Montefiascone, Guanciale Cotto al vino
Bellone, Salsiccia secca di Suino al camino,
Coppa di Cinta Senese, Bruschetta al
Lardo di Mangalitza serviti con pinsa Focscia*

20 €

Selezione di Formaggi serviti con miele e confetture

18€



PRIMI TRA MARE E TERRA

Tonnarello cacio e pepe
15€

Spaghetti alla carbonara
15 €

Trofie alla puttanesca con brunoise di tonno pinna gialla
16€

Spaghetti alle vongole veraci con zest di limone
23€

Calamarata al gambero rosso con lime e burrata
25€

*Ravioli ripieni di ricotta e pesto di agrumi con burro,
salvia e mandorle*
16 €

+ tartare di gambero rosso 5€

La vera Lasagna della tradizione
14€



SECONDI TRA MARE E TERRA

*Filetto di pescato del giorno alla griglia
con verdure di stagione
28 €*

*Calamaro alla griglia con crema di ceci e rosmarino
19 €*

*Tagliata di entrecôte argentina
con rucola e scaglie di grana
24 €*

*Roast beef di vitello con demi-glacé e patate al
cartoccio con dressing allo yogurt
18€*

*Filetto di manzo alla birra
con Patate croccanti al rosmarino
25€*



FISH MARKET & PESCATO DEL GIORNO

“Dal Fish Market puoi scegliere in base al pezzo o al peso le quantità che desideri e possiamo prepararle cotte al forno, sale, griglia, in guazzetto con pomodoro fresco e pane croccante oppure come Crudité.”

Ostriche Gillardeu - 7€ il pezzo

Scampi - 11€ l'etto

Gambero Rosso - 10€ l'etto

Granchio - 35€ il pezzo

Orata - 8€ l'etto

Branzino - 8€ l'etto

Rombo - 9€ l'etto

Altro (in base al pescato del giorno) 10€ l'etto



LA BOCCA
DI ROMA
BRASSERIE

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€*

