PIZZA BAR

PIER DANIELE SEU

L'arte della pizza romana.
Un omaggio alla tradizione, con un impasto sottile, leggero e croccante.
The art of roman-style pizza.
A tribute to Roman tradition through a thin, light and crisp dough.

MARGHERITA DOP
Stracotto di San Marzano, bufala, parmigiano, basilico, mix di pepi
Slow-cooked San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano cheese, fresh basil and mixed peppercorns (1,7)
22

SUPERCAPRICCIOSA
Carciofi arrosto, crema di olive, fior di latte, crema di funghi, pomodoro confit, polvere di olive, basilico, mizuna corallo
Roasted artichokes, olive cream, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushroom cream, confit tomatoes, olive powder, fresh basil and coral mizuna (1,7,10,12)
26

CICORIA, PRIMOSALE E POMODORO SECCO
Cicoria ripassata, fior di latte, primosale, crema di pomodori secchi, pomodori secchi
Sautéed chicory, fior di latte mozzarella, fresh pressed cheese, sun-dried tomato cream and sun-dried tomatoes (1,7,12)
22

L'AUTUNNO
Crema di funghi, galletto arrosto, porcini arrosto, provola, ciauscolo, crema di castagne e aceto di lamponi, timo limonato, nocciole tostate
Mushroom cream, roasted chanterelle mushrooms, roasted porcini mushrooms, smoked provola cheese, artisanal ciauscolo, chestnut cream, raspberry vinegar reduction, lemon thyme and toasted hazelnuts (1,7,8,12)
26

BUFALA E CULATELLO
Mozzarella di bufala, culatello, pomodoro confit, basilico, riduzione di aceto balsamico
Buffalo mozzarella, Culatello, confit tomatoes, fresh basil and balsamic vinegar reduction (1,7,12)
30

VARIAZIONE DI ZUCCA
Crema di zucca arrosto, zucca arrosto, fior di latte, chips di zucca, pesto di semi di zucca, pecorino sardo Gavoi, senape
Roasted pumpkin cream, roasted pumpkin, fior di latte mozzarella, crispy pumpkin chips, pumpkin seed pesto, aged Gavoi Pecorino Sardo and mustard (1,7,10,12)
24

Disponibile dalle 19:00 alle 23:00
Available from 7:00 PM to 11:00 PM

SFIZI

Prosciutto di Bassiano, bocconcini di bufala e carciofini arrosto
Bassiano cured ham, buffalo mozzarella bites and roasted baby artichokes (7,12)
16

Supplì al pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella supplì (1,3,7)
12

Pane, burro e acciughe
Bread, butter and anchovies (1,4,7)
16

Mazzancolle fritte e maionese al limone
Fried prawns and lemon mayonnaise (1,2,3,12)
18

Bruschetta con carciofi arrostiti
Bruschetta with roasted artichokes (1,12)
14

INSALATE

Pollo, guanciale, lattuga e maionese al pomodoro
Chicken salad, guanciale, lettuce and tomato mayonnaise (1,3,12)
23

Carciofi con Parmigiano Reggiano e limone
Artichokes salad with Parmigiano Reggiano and lemon (7)
24

Mazzancolle, ceci, chinoa, pomodori secchi e senape
Prawns, chickpeas, quinoa, dry tomatoaes and mustard (2,9,10,12)
26

Radicchio, indivia, noci, pinoli, arancia e melograno
Radicchio, endive, walnuts, pinenuts, orange and pomegranate (8,12)
22

BOMBA

NIKO ROMITO

Pollo, lattuga e maionese
Chicken, lettuce, and mayonnaise (1,3,6,12)
16

Mozzarella e pomodoro
Mozzarella cheese and tomato (1,3,6,7)
16

Gambero, lattughino e salsa rosa
Prawns, baby lettuce and cocktail sauce (1,2,3,4,6,9,10,12)
18

Vitello tonnato
Milk-fed veal and tuna sauce (1,3,4,5,6,9,12)
18

PIZZA FRITTA

Mortadella di San Rocco e pistacchio
San Rocco mortadella and pistachio (1,8)
20

Montanara
Tomato sauce, Parmigiano Reggiano and basil (1,7)
22

Disponibile anche senza glutine
Gluten free option available

TOAST

Avocado
Avocado (1)
18

Avocado con uova in camicia
Avocado with poached eggs (1,3)
22

Prosciutto cotto e Toma Piemontese DOP e patatine fritte
Cooked ham and Toma Piemontese cheese and french fries (1,7)
24

CLUB & BURGERS

Club sandwich di pollo, bacon, maionese e patatine fritte
Chicken club sandwich, bacon, mayonnaise and french fries (1,3,12)
32

Hamburger di manzo Marango, Toma Piemontese DOP e patatine fritte
Marango beef burger, Toma Piemontese cheese and french fries (1,3,7,10,11,12)
34

Hamburger vegetale, maionese, pomodoro e patatine fritte
Vegetarian burger, mayonnaise, tomato and french fries (1,3,7,10,11,12)
24

FOCACCE

Scarola, uvetta e pinoli
Escarole, raisins and pine nuts (1,12)
22

Gamberi rossi, ricotta, pepe rosa e dragoncello
Red prawns, ricotta, pink pepper and tarragon (1,2,7)
28

ANTIPASTI

Crema di fave, cicoria e peperone crusco

Fava bean puree, sautéed chicory and crusco pepper

20

Carpaccio di spigola con limone, erba cipollina e pepe rosa

Sea bass carpaccio with lemon, chives and pink pepper (4)

28

Carciofo alla romana con crema al carciofo e insalata riccia

Roman-style artichoke with it's own cream and frisee salad (9,12)

20

Tartare di manzo con tartufo bianco

Beef tartare with white truffle (3,10,12)

52

Treccia di mozzarella (500 gr) da condividere

Mozzarella braid (500 gr) to share (7)

24

Vitello tonnato

Milk-fed veal with tuna sauce (3,4,9,12)

28

Uovo al tegamino con tartufo bianco

Fried egg with white truffle (3)

50

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con salsa al Parmigiano Reggiano e tartufo bianco

Handmade tagliatelle with Parmigiano Reggiano sauce and white truffle (1,3,7)

50

Lasagna al ragù leggero di vitello

Lasagna with veal and tomato sauce (1,3,7,9,12)

26

Tortelli alla genovese e Provolone del Monaco

Handmade tortelli with slow-cooked beef and Provolone del Monaco cheese (1,3,7,9,12)

24

Linguine con ragù di astice

Linguine with lobster sauce (1,2,9,12)

48

Tortelli di zucca, mostarda di mele campanine, manteca e salvia

Pumpkin and apple mustard tortelli with Manteca butter and sage (1,3,7,10)

24

Tortellini con brodo di cappone

Handmade tortellini in capon broth (1,3,6,7,8,9,12)

26

Zuppa di vegetali e legumi

Vegetable and legume soup (9)

20

SECONDI PIATTI

Polpo arrosto, cannellini e scarola
Roasted octopus with cannellini beans cream and escarole (4,9,12,14)
26

Spigola arrostita, vongole e cime di rapa
Roasted seabass, clams and broccoli rabe (4,9,12,14)
40

Guancia di vitello brasata, patate e gremolata
Braised veal cheek, potatoes and gremolata (7,9,12)
38

Filetto di manzo con tartufo bianco e salsa al pepe nero
Beef fillet with white truffle and black pepper sauce (7,9,10,12)
55

Radicchio, barbabietola rossa e arancia
Radicchio, beetroot and orange (8,12)
24

CONTORNI

Cicoria, aglio, olio e peperoncino
Sautéed chicory with garlic and chili
8

Purea di patate
Potato purée (7)
8

Misticanza, olio extravergine di oliva e limone
Mesclun with extra virgin oil and lemon (10)
8

I DOLCI

Fetta di panettone Niko Romito con creme e confetture
Slice of Niko Romito's Panettone with traditional sauces and jams (1,3,7,8,12)
20

Montebianco
Mont Blanc (3,7,8,12)
15

Fetta di torta dalla nostra vetrina
Slice of cake from our display (1,3,5,7,8,11,12)
10

Pasticceria Niko Romito
A pastry from Niko Romito selection of Italian pastries (1,3,5,7,8,11,12)
15

Selezione di sorbetti
Selection of sorbets
12

Selezione di gelati
Selection of ice creams (3,7,8)
12

Tiramisù
Tiramisù (3,7)
15

Fruttini
Whole fruits filled with sorbet
25

Bomba alla crema
Bomba with custard (1,3,6,7)
8

IL CIOCCOLATO

Selezione di cioccolatini Bulgari
Selection of Bulgari chocolate gems (1,3,5,6,7,8,12)
7€ al pezzo
7€ per piece

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included

Questo simbolo indica che il prodotto contiene fave
Warning: contains fava beans

Piatto vegano. Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
1) cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latte 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape
11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing
as many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.
Our coffee and tea are green and sustainable certified.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
1) cereals containing gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soya 7) milk 8) nuts 9) celery 10) mustard
11) sesame seeds 12) sulfur dioxide and sulfites 13) lupins 14) molluscs
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Pane Niko Romito / Niko Romito bread
Bomba Niko Romito / Niko Romito bomba
Focaccia Niko Romito / Focaccia Niko Romito
Pane in cassetta Niko Romito / Niko Romito sliced loaf
Pane club Niko Romito / Niko Romito club bread
Focaccia senza glutine / Gluten free focaccia
Pane senza glutine / Gluten free bread
Pasta fresca senza glutine / Gluten free fresh pasta
Hamburger di manzo / Beef burger
Hamburger vegetale / Vegetarian burger
Mazzancolle / Prawns
Polpo / Octopus
Gamberi rossi / Red shrimp
Fruttini / Whole fruits filled with sorbet
Puree di frutta / Fruit puree