



## A CASA TUA MENU E VINI

### CARBOEGGS

**IL KIT PER FARE LA CARBONARA A CASA**.....€ 29  
500gr mezze maniche Mancini, 6 uova Carbonelle Bio, guanciale, pecorino e parmigiano, pepe nero del Madagascar (per 4 persone o più)

**BOX VIAGGIO INTORNO A L'UOVO**.....€ 35

**STRAPAZZINO CLASSICO, PALLOTTA CACIO E OVA E POLPETTA DI BOLLITO**

**CARBONARA A SCELTA**

**TARTARE DI FASSONA CON SALSA OLANDESE**

**DOLCE A SCELTA**

### PER INIZIARE

**TRIS DI STRAPAZZI\***.....€11  
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja

**CACIO E OVA\***.....€12  
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salse di pomodoro

**IL GIOCO DEL CROCCANTE\***.....€15  
Tuorli croccanti, verdure in pastella, polpetta di bollito, baccalà in pastella, ravioli fritti

**TARTARE DI FASSONA E MAIONESE ALLA SENAPE**.....€19  
Fassona a coltello 160 gr, tuorlo di quaglia, sale Maldon, cipolle caramellate, maionese alla senape

## CARTA DELLE CARBONARE

<b>CLASSICA</b> .....	€13
<b>VIOLA</b> con cipolla rossa caramellata.....	€14
<b>ARANCIONE</b> con zucca mantovana e mandorle tostate.....	€14
<b>VERDE</b> con broccolo romanesco.....	€14
<b>NERA</b> con tartufo nero.....	€16
<b>ROSSO FUOCO</b> con 'nduja e stracciatella.....	€15
<b>PORPORA</b> con petto d'anatra e caciocavallo.....	€15
<b>PUNTARELLA ROSSA</b> con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi..	€16
<b>LA CARBONARA CHE NON C' E' (VEGAN)</b> .....	€14
Tonnarello gluten free crema di zucca castagne crema di zucca, castagne, pinoli tostiti, erbe aromatiche	

## PIATTI UNICI

<b>LA ZUPPA di NONNA LALLA</b> .....	€14
Vellutata di cipolle* uovo 64 gruviera	
<b>BACCALA' NELL ORTO</b> .....	€18
baccalà cotto a bassa temperatura con verdure di stagione saltate in padella	
<b>TERRINA DI GALLINA E VERDURE</b> .....	€16
Gallina bio bollita*, verdure di stagione con salsa verde e uovo di quaglia sodo	
<b>DALL ORTO E DAL POLLAIO</b> .....	€13
Insalate miste pollo* bio carote zucchine mela verde pomodorini uova di quaglia sode erbe aromatiche	
<b>L'UOVO INCAVOLATO</b> .....	€13
Cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo viola, uovo 64°, peperoncino	
<b>L'UOVO NEL BOSCO</b> .....	€14
Omelette castagne e gorgonzola dop Guffanti	
<b>ROSTI* CARBONARO</b> .....	€15
Rosti* di patate uova strapazzate, guanciale, pecorino pepe	
<b>ORECCHIA DI ELEFANTE*</b> .....	€25
Nodino di vitello* panato gr 450, servito con rucola e pomodorini	
<b>ACCIUGHE RIPIENE</b> .....	€18
Acciughe* ripiene con ricotta basilico buccia limone e uova servite con verdure croccanti	

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM</b> .....	€6
<b>TORTA AL CIOCCOLATO EXTRA-FONDENTE</b> .....	€7
Servita con zabaione	
<b>LO ZABAIONE</b> .....	€6
Tuorli, zucchero, marsala, cotto a bagnomaria e amaretti	
<b>PANNACOTTA CON CARMELLO AL SALE MALDON</b> .....	€7

## BOLLICINE

Frizzi Pop Sur Lie 11,5%-Tenuta l'Armonia-Durella e Pinot bianco.....€19

Champagne Cuvée Reserve Brut 12%-Gallimard-Pinot Nero.....€44

## BIANCHI

Piccolo Derthona 2019-12,5% - Vigneti Massa-Timorasso.....€18

T 2017 13% -Francesco Guccione - Trebbiano .....€27

Chablis 2018 - 12,5% - Chaude Ecuelle - Chardonnay - Borgogna....€27

## ROSSI

Monleale 2014 -14% Vigneti Massa - Barbera.....€25

Cirò 'A Vita 2015 - 14% - De Franco - Gaglioppo.....€22

Pinot Noir 2018- 12,5% - Saget La Perrière - Loira.....€21

## CONSEGNA GRATUITA

Ordine minimo di 30 €  
Ordine minimo di 50 € oltre i 3 km  
(all'interno del Gra)

per ordini : 06 58 17 281  
Via Natale del Grande, 52  
00153 Roma