

ADESSO®

VINERIA - BISTROT



MENÙ

Sapori mediterranei nel
cuore di Roma



TAGLIERI

NOSTRANO

La nostra selezione di salumi e formaggi con mostarda di senape e miele | € 23,00
7, 8, 10



SALUMI

Misti del territorio italiano con veli di pane croccante | € 20,00
1, 7, 8, 12

FORMAGGI

Accompagnati con miele, mostarda, frutti rossi e frutta secca | € 24,50
7, 8, 10

CANTABRICO

Alici del Cantabrico, burro agli agrumi affumicato e pane tostato | € 20,00
1, 4, 7



CAVIALE PREMIUM

Caviale accompagnato da mousse di burro, crema bernese e pane | € 39,00
1, 4, 7, 12

VEGETARIANO

Radicchio fermentato, ricotta mantecata con arancia e crumble di mandorle, sedano rapa arrosto con pesto di anacardi e timo, pomodori secchi pugliesi | € 16,00
7, 8, 11, 12

CROSTINI

CACIO E PEPE

Con fonduta di pecorino romano, miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | € 10,00
1, 7, 8



CASTAGNE

Mousse di castagne, carpaccio di champignon, crema di formaggio erborinato | € 12,50
1, 7, 8

TARTUFO

Tartufo nero fresco con fonduta di pecorino al tartufo | € 28,00
1, 7

SPECK DI ANATRA

Cremoso di patate, pesto di nocciole e crumble di nocciole | € 14,00
1, 7, 8



BACCALÀ

Con pesto di anacardi, lime e timo, pomodori confit e sesamo nero | € 15,00
1, 4, 8, 11

Disponibile anche gluten-free, chiedi al nostro staff 

I numeri sotto i piatti indicano gli allergeni. Per l'elenco completo, chiedere allo staff.

Chef: Davide Fiorini

SPECIALITÀ

CRUDO DI CARCIOFI

Carpaccio di carciofi servito con misticanza, datteri medjoul, pomodori secchi pugliesi, mousse di ricotta, anacardi e citronette | € 16,50

7, 8

BURRATA DELLO CHEF

Burrata di Gioia del Colle su puntarelle alla romana con alici del cantabrico, melograno e bottarga di muggine sarda | € 20,00

4, 7.

senza bottarga di muggine sarda | € 15,00

FILETTO DI SALMONE MARINATO CON CAVIALE

Filetto di salmone marinato dallo Chef, insalata di finocchi, crema di formaggio all'aneto, gel di clementini e caviale | € 30,00

4, 7, 12

senza caviale | € 19,00

CARPACCIO UBRIACO

Controfiletto di manzo affumicato servito con radicchio fermentato, riduzione di vino rosso Montepulciano, kefir e nocciole | € 18,00

7, 8, 12

provalo con aggiunta di tartufo fresco | € 32,00

TARTARE DI MANZO

Con salsa bernese, pesto di rucola, sedano rapa e nocciole | € 18,00

3, 7, 8, 9, 12

provala con aggiunta di tartufo fresco | € 32,00

LASAGNA DEL GIORNO

Scoprila chiedendo al nostro staff | € 16,00

1, 3, 7, 9

provala con aggiunta di tartufo fresco | € 34,00

LA NOSTRA PARMIGIANA

Melanzane, pomodoro, mozzarella, fonduta di parmigiano e basilico | € 16,50

1, 3, 7

POLPETTE ALLA BOSCAIOLA

Polpette di manzo e vitella con crema ai funghi e timo, cavoletti di bruxelles arrostiti, petali di pancetta accompagnate da pane tostato | € 22,00

1, 3, 7, 9, 12

provale con aggiunta di tartufo fresco | € 34,00

GAMBERI ALLA CATALANA

Gamberi cotti a bassa temperatura con patate, alghe italiane dal sapore di mare, pomodori datterino, cipolla in carpione, salsa bernese e red gold | € 23,00

2, 3, 4, 7, 12

provali con aggiunta di caviale | € 34,00

BRASATO DI MANZO AL BAROLO

Controfiletto di manzo cotto a bassa temperatura, purea di patate aromatizzato al tartufo e cavoletti di bruxelles | € 26,00

1, 7, 9, 12.

provalo con aggiunta di tartufo fresco | € 38,00

CONTORNI

CAPONATA DI MELANZANE

Con pomodorini, uvetta, pinoli e ricotta salata | € 8,00

7, 8

PATATE NOVELLE

Arrostite e speziate | € 7,00

CICORIA

Con aglio, olio e peperoncino | € 8,00

CAVOLO VIOLA FERMENTATO

Misticanza, pomodorini secchi | € 7,00

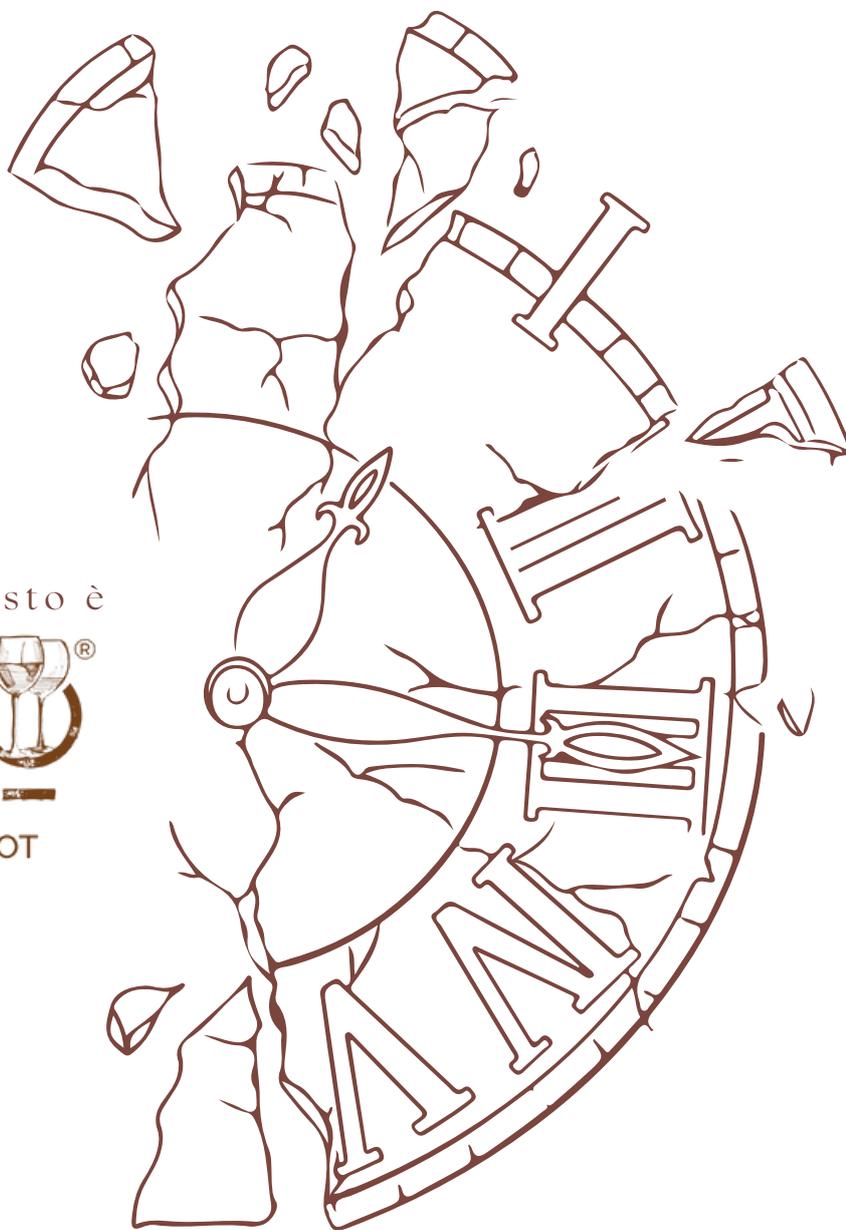
Coperto per persona | € 2,50



Il momento giusto è

ADESSO[®]

VINERIA - BISTROT



Via dell'Orso 71, Roma, 00186 | Tel. + 39 3441544315 Sito
web: adessoitalia.it | adessovineria.roma@gmail.com

