

# MENU

# ANTIPASTI

*Carpaccio di tonno rosso, salmone e spigola mediterranea* € 35

Tonno rosso, salmone, spigola

Allergeni: pesce

*Sauté di cozze e vongole con crostini di pane dorati* € 30

Cozze, vongole, prezzemolo, aglio, olio, peperoncino, vino bianco, pomodorini

Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

*Misto soffiato di gamberi e fiori di zucca ripieni di spigola con maionese al tartufo* € 30

Gamberi, fiori di zucca, spigola, albume, lievito, farina

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uovo

*Carpaccio di filetto di manzo con julienne di topinambur e Grana* € 35

Manzo, topinambur, scaglie di Grana

Allergeni: latticini

*Escalope calda di foie gras con fichi profumati al Madeira e prugne* € 35

Foie gras, fichi, prugne, vino Madeira

Allergeni: glutine, solfiti

*Tartare di filetto di Danish Crown con cipolla di Tropea, senape e olio di oliva* € 40

Manzo, cipolla, olio, sale, pepe, senape, tabasco, salsa Worcestershire, capperi, uovo, brandy, cetriolini

Allergeni: senape, uovo

*Carciofo alla romana con prosciutto di Parma 24 mesi* € 30

Carciofo, prosciutto

Allergeni: solfiti

*Trippa alla romana profumata alla menta* € 20

Trippa, menta romana, pecorino

Allergeni: solfiti, latticini

*Millefoglie di melanzane alla parmigiana con provola affumicata croccante* € 25

Melanzane, provola affumicata, pomodoro, basilico, farina, uovo

Allergeni: latticini, glutine

*Selezione di ostriche del giorno* € 8/l'una

Allergeni: molluschi

*Selezione di caviale 30 gr.* € 140

Allergeni: pesce

*Caviale Beluga 30 gr.* € 250

Allergeni: pesce

- Coperto: € 6 p.p.
- Ogni piatto con aggiunta di tartufo di stagione aumenta di € 30
- Si invita la cortese clientela a segnalare al personale di sala ogni eventuale allergia
- I crudi di pesce sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
- Le mezze porzioni non sono consentite

# PASTE FRESCHE & FARINACEI

*Tagliolini con caviale Imperial Black e mimosa d'uovo profumati al limone* € 58

Tagliolini, caviale, mimosa d'uovo, limone

Allergeni: glutine, pesce, uovo, latticini

*Spaghetto aglio, olio, peperoncino e battuta di gambero rosso* € 32

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, gambero rosso

Allergeni: glutine, crostacei

*Ravioli con gorgonzola, pere, gherigli di noci profumati alla menta romana* € 30

Ravioli, gorgonzola, pere, noci, menta

Allergeni: glutine, frutta a guscio

*Risotto profumato al Franciacorta e funghi cardoncelli* € 35

Risotto, burro, Franciacorta, funghi

Allergeni: latticini, solfiti

*Tonnarelli cacio & pepe* € 25

Tonnarelli, cacio, pepe

Allergeni: glutine, latticini

*Pacchero alla carbonara con tartufo nero di stagione* € 40

Paccheri, uova, guanciale, pecorino, tartufo

Allergeni: glutine, uova, latticini

*Linguine con bottarga di muggine e julienne di zucchine al limoncino* € 35

Linguine, bottarga di muggine, zucchine, vinaigrette al limone, farina

Allergeni: glutine, pesce

*Fettuccine fatte in casa con fonduta di formaggio e tartufo nero* € 40

Fettuccine, formaggio, tartufo

Allergeni: latticini

*Tagliatelle con ragù di carne e funghi* € 32

Tagliatelle, ragù di carne, funghi

Allergeni: glutine

*Tutti i primi piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine*

# SECONDI

*Suprema di faraona con funghi e salsa Perigourdine* € 38

Faraona, funghi, salsa Perigourdine

Allergeni: latticini, solfiti

*Tournedos di manzo con salsa al Madeira* € 45

Manzo, salsa al Madeira

Allergeni: solfiti

*Tagliata di entrecôte di manzo con panure su letto di funghi e rucola* € 40

Manzo, pangrattato, funghi, rucola

Allergeni: glutine

*Scottadito di agnello* € 38

Costolette di agnello

*Chateaubriand di manzo danese con bernese e pancetta croccante (min. due persone)* € 90

Manzo, pancetta, salsa bernese (uovo, burro, estragon, limone, riduzione d'aceto)

Allergeni: uovo, latticini

*Tagliata di tonno rosso glassata all'aceto balsamico e limoncino* € 35

Tonno, aceto balsamico, vinaigrette al limone

Allergeni: pesce

*Grigliata di pescato misto e crostacei (min. due persone)* € 100

Pescato del giorno, crostacei

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi

*Baccalà in umido con pomodorini Pachino, uvetta e pinoli tostati* € 38

Baccalà, pomodori, uvetta, pinoli

Allergeni: pesce, frutta a guscio

*Escalope di spigola con pomodori, patate, olive di Gaeta e capperi di Salina* € 40

Spigola, farina, pomodori, patate, olive, capperi

Allergeni: pesce, glutine

*Pescato del giorno* € 10 l'etto

Allergeni: pesce

*Astice* € 14 l'etto

Allergeni: pesce

*Gamberi / Scampi / Aragosta* € 18 l'etto

Allergeni: pesce

# CONTORNI

- Grigliata di verdure miste* € 22
- Giardinetto di legumi alla vignarola* € 25
- Carciofi alla romana* € 20
- Contorni di stagione* € 14

# BEVANDE & CAFFETTERIA

- Caffè* € 5
- Cappuccino* € 5
- Tè e tisane* € 5
- Acqua minerale* € 5
- Cocktail bar* € 12 / € 20
- Birra* € 7
- Soft drink* € 7
- Distillati* € 10 / € 30
- Flûte di Champagne* € 18
- Flûte di spumante* € 12

*CAMPONESCHI*<sup>®</sup>  
RISTORANTE