



DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

LA NOSTRA STORIA

Df Exclusive 2.0 è l'evoluzione del progetto DentroFuori.

Mi chiamo Cristian Federici e sono un imprenditore. Nel 2014 iniziando per gioco ho aperto il mio primo locale a ciampino, si chiamava Vicolo 43 ed è stato uno dei primissimi locali a fare pinsa romana.

Dopo aver venduto il Vicolo, affascinato da Grottaferrata, nel 2016 ho aperto il DentroFuori migliorando e allargando il concetto tradizionale di pinseria, abbiamo cominciato a "cucinare" sopra la pinsa proponendo oltre 70 gusti diversi e introducendo i pinsandiwich.

Nell'aprile 2019, dopo 3 anni di attività, per proporre sempre qualcosa di nuovo alla mia clientela ci siamo trasformati in ristofamily con un'area e un servizio dedicato ai bambini.

Fino a marzo 2020 le cose andavano piuttosto bene, ma con la diffusione della pandemia per il covid 19 è inutile dire che il mondo è cambiato e quelle certezze che avevamo fino al giorno prima sono improvvisamente svanite. Dopo svariati mesi vissuti nell'incertezza ho deciso di dare una nuova svolta, così nel 2021 nasce DF Exclusive 2.0.

Ho ristrutturato il locale, cercando di renderlo più esclusivo, riducendo il numero dei coperti (not for all) e lavorando con il mio staff su un nuovo menù.

La pinsa e i panini continuano a trovare il loro spazio in una versione più gourmet, mentre la cucina e l'introduzione del sushi di carne sono le più importanti novità.

Perché nel nuovo logo c'è il simbolo del tao?

Questo simbolo sento rappresenti in qualche modo il percorso e la filosofia del nuovo locale.

Tao vuol dire "via". Nelle filosofie orientali il simbolo del tao, altrimenti detto anche dello "yin e yang", rappresenta il cammino, il divenire di tutte le cose, che si realizza con un movimento che oscilla tra due estremi:

Ogni volta che uno dei due viene raggiunto, una forza spinge in direzione contraria e così via.

La teoria è stata suggerita senza dubbio dai movimenti del sole e della luna, dall'alternarsi delle stagioni, dallo scorrere ciclico del tempo. Le due metà in cui è diviso il simbolo circolare rappresentano dunque

due principi opposti e complementari al tempo stesso: per esempio,

il femminile e il maschile, il freddo e il caldo, l'oscurità e la luce, il dentro e il fuori.

Cristian Federici

IL NOSTRO CHEF

Chi sono?

Gabriele per la famiglia, Gabbo per gli amici e Chef per i colleghi!

Sì, proprio così!

Seppur giovane, sono quasi 20 anni
che la cucina è la mia seconda casa.

Nel lontano 2002 sono entrato per la prima volta
nella cucina di un piccolo ristorante,
come aiuto dello chef.

Doveva essere solo un lavoretto estivo post scuola,
non sapevo cosa stesse per accadere, cosa sarebbe diventato!

La passione e l'amore per questo mestiere nasce proprio da lì.

Ma senza sacrifici, studio, sperimentazione
e curiosità, forse ora non sarei qui.

Nel corso del tempo si cresce, si cambia, si migliora
e posso garantirvi che un punto fondamentale nella crescita è la scelta
delle materie prime che determinano la stesura di un menù e le creazioni dei piatti
nei quali metto creatività, passione, colori e sapori con cui cerco di trasmettere
ad ogni singolo commensale la curiosità, l'estro, la voglia di tornare.
Ora sono qui, al DF Exclusive, dove con la collaborazione del patron Cristian Federici
e di tutto il team, con l'aiuto della mia esperienza, fantasia
e pensiero di cucina, cercheremo di portare in alto il nome del gruppo.

Chef Gabriele

ANTIPASTI

TRADIZIONE gran tagliere salumi e formaggi	25,00
PERLE ROMANE la tradizione incontra l'evoluzione	12,00
SFOGLIATA tre patate, mortadella di bufalo dell'azienda "The Wolf" e pesto di pistacchi di Bronte	12,00
BEEF SANDWICH di Fassona, stracciatella pugliese e pomodori secchi	14,00
MINI DONUTS di patate, estratto di Catalogna e Fondue al Pecorino romano Dop	9,00
MONTANARA DF con Cecina de Leon (prosciutto di toro) cicorietta di campo e pecorino di Pienza	9,00
LA MIA VISIONE DI KEBAB di Fassona, cornflakes e gazpacho andaluso	14,00

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

PRIMI

Sagne al grano saraceno con peperone crusco, crumble amatriciano e fonduta al pecorino romano 13,00

Gnocchetto di bufala con pesto di noci, cremoso al gorgonzola e pera alla cannella 14,00

Ravioli di ricotta ed erbe aromatiche con stracotto di faraona, china di cesanese, e polvere di caffè 16,00

Tagliolino cacio & pepe al mojito 14,00

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

SECONDI

Carré di maialino porchettato alle erbe aromatiche e mirto	16,00
Costolette di agnello croccante, nido di cicoria ed estratto di ceci al rosmarino	16,00
Fiorentina selezionata dal nostro Chef accompagnata da carta dei Sali del mondo ed affini	PREZZO A RICHIESTA
Tagliata di manzo con pecorino di Pienza, noci e riduzione al vino rosso	21,00
Tagliata di manzo con sale Maldon e rosmarino	18,00

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

CONTORNI

Verdura di stagione	5,00
Le nostre Chips di patate	5,00
Patate rustiche al forno	5,00
Verdure grigliate	5,00
Insalata mista	4,50

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

PINSE GOURMET

LE FOCACCE

CECINA DE LEON 18,00
prosciutto di Toro,
mela in doppia versione
e cremoso al Philadelphia

PARMA VS ANDRIA 14,00
culatello di Zibello
burrata di Andria,
pomodori secchi
e pesto di rucola

LE BIANCHE

MARGHERITA 2.0 12,00
Datterini in tre varianti
e tre consistenze,
fior di latte e basilico

ELEGANTEMENTE NERO 15,00
capocollo di suino nero dei Nebrodi,
fior di latte carciofi fritti
e Castel Magno

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

PINSE GOURMET

LE ROSSE

CANTABRICO 14,00

pomodoro BIO ,cicoriotta di campo, fior di latte ed alici del mar cantabrico

INFIOCCATA 14,00

pomodoro BIO,
fiocco di norcia,
mozzarella di bufala DOP

LE NERE

NORDICA 18,00

pinsa al nero di seppia
baccalà nordico in CBT,
olive taggiasche, fior di latte,
cipolla rossa di Tropea
caramellata
e pomodorino del Piennolo

SELVAGGIA 18,00

pinsa al nero di seppia
salmone cotto al sale,
stracciata di Andria,
teste di arancio, spinacino ed
estratto
di frutto della passione

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

PANINI GOURMET

NORCINA : Pane ai cereali, Hamburger di Norcia,
cicorietta di campo e maionese artigianale 14,00

VEGETARIAMO: pan pinsa, hamburger vegetale,
misticanza e salsa allo yogurt 14,00

SICILY: pan pinsa al nero di seppia,
battuto di gamberi rossi di Mazzara,
rucola e mango 22,00

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

DOLCI

Tiramisù 2.0 la nostra versione di un classico	7,00
Cheesecake al lime, salsa alla menta mojito, e frutto della passione	8,00
Mini cake al cocco, coulis al mango e cioccolato bianco	8,00
Creme brûlée sambuca e caffè	7,00
Tortino al cioccolato fondente (72%) con cuore caldo, spuma allo zabaione e salsa alla vaniglia	8,00
Tagliata di frutta di stagione	8,00

DF
EXCLUSIVE
2.0

not for all

Chiedici informazioni sul nostro menù

Materie prime/Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE

Allergeni - il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11.

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti,
tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano
e prodotti a base di sedano.



SEDANO
Celery

Senape
e prodotti a base di senape.



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide
(Sulphites)

Lupini
e prodotti a base di lupini.



LUPINO
Lupin

Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI
Molluscs

GLUTINE
Cereals containing
Wheat



Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei

e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova

e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce

e prodotti a base di pesce,
tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi

e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia

e prodotti a base di soia,
tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

LATTE
Milk



Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.
(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).