

CUCINA DEL TEATRO

GLI ANTIPASTI

- VULCANO DI MARE CON CRUNCH DI VERDURE *(1) *(12) *(6) € 16,00
- CEVICHE CON LATTE DI TIGRE *(9) *(6) € 18,00
(CRUDO DI PESCE IN STILE PERUVIANO)
- GAMBERI IMBABUCCATI IN PASTA BREAK E GUACAMOLE *(1) *(12) € 15,00
- CARPACCIO DI ANGUS MARINATO CON MIX IMPERIALE E VINAIGRETTE
AL MARACUYÁ € 18,00
- TAGLIERE DI BASSIANO, BURRATA E MELONE DI MACCARESE *(4) € 18,00
- PAPPAL POMODORO DI BARBABIETOLA IN SALSA BIANCA
E PANE IN CIALDA *(1) *(4) € 14,00

I CRUDI

- PLATEAU DI CRUDI (PER 2 PERSONE) *(10) *(12) *(9) € 60,00
OSTRICHE
SCAMPI DI PORCUPINE
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO
- CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (5 UNITÀ) *(12) € 28,00
- OSTRICHE (1 UNITÀ) *(11) € 7,00
- GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (1 UNITÀ) *(12) € 7,00
- SCAMPI DI PORCUPINE (1 UNITÀ) *(12) € 7,00

* VEDERE LISTA ALLERGENI

I PRIMI

- SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA *(1) *(10) *(9) € 18,00
- LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO *(1) *(12) € 24,00
- TRIANGOLI DI RAVIOLI RIPIENI AI GAMBERI
IN SALSA DI ARANCIA *(1) *(2) *(12) € 20,00
- TAGLIOLINI ALLA SPIGOLA CON PUNTE DI ASPARAGI *(1) *(9) € 18,00
- SPAGHETTI COLORATI AL CAVOLO VIOLA CON CREMA DI PARMIGIANO
E POLVERE DI PISTACCHIO *(1) *(4) *(5) € 16,00
- FETTUCCHINE ALLA CREMA DI TARTUFO *(1) (4) € 16,00

I CLASSICI

- CARBONARA *(1) *(2) *(4) € 13,00
- 'MATRICIANA *(1) *(4) € 13,00
- CACIO E PEPE *(1) *(4) € 13,00

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

* VEDERE LISTA ALLERGENI

I SECONDI DI PESCE

- TRANCIO DI SPIGOLA CON CAUSA PERUVIANA E MAIONESE AL PREZZEMOLO *(2) *(9) € 25,00
- POLPO AI LAMPONI CON CAPONATA DI FRUTTA ESOTICA *(10) € 25,00
- PALAMIDE (TONNETTO) SCOTTATO CON MANIOCA CROCCANTE E SALSA ALLO YOGURT *(9) *(4) *(1) € 23,00
- TATAKI DI SALMONE MARINATO CON EMULSIONE DI MANGO E TÈ VERDE, SEMI DI SESAMO E PAPAVERO *(9) *(11) € 18,00

I SECONDI DI CARNE

- TAGLIATA DI COSTATA DI MANZO ALL'OLIO DI ROSMARINO CON PATATE NOVELLE AL TIMO € 22,00
- FILETTO DI MANZO CON SALSA AI QUATTRO PEPI *(4) € 20,00
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (VITELLA, PROSCIUTTO E SALVIA) € 16,00
- CHATEAUBRIAND CON CONTORNO DI PATATE ARROSTO, VERDURE GRIGLIATE E SALSA BERNESE (PER 2 PERSONE) *(2) € 60,00

I CONTORNI

- CARCIOFO ALLA ROMANA (1 UNITÀ) € 8,00
- PATATE AL FORNO € 8,00
- CICORIA RIPASSATA € 8,00
- SCAROLA CON OLIVE, PINOLI E UVA PASSA € 9,00

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

* VEDERE LISTA ALLERGENI

DOLCI DELLA CASA

- MOUSSE AL PISTACCHIO DI BRONTE E YOGURT AGLI AGRUMI DI SICILIA CON COULIS DI ARANCIA *⁽²⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ € 10,00
- BAVARESE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA DELLE LANGHE CON CROCCANTE ALLE FAVE DI CACAO *⁽²⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ € 10,00
- TIRAMISU' * ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽⁴⁾ € 10,00
- DACQUOISE ALLA MANDORLA, MOUSSE ALLA VIOLETTA, CASSIS E MIRTILLI *⁽²⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ € 10,00
- MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E MARACUYÁ CON BASE AL COCCO E COULIS DI MANGO AL RUM * ⁽²⁾ ⁽⁴⁾ € 10,00

GELATO

- COPPA DEL TEATRO (3 GUSTI) € 9,00

CIOCCOLATO FONDENTE AMAZZONIA, PISTACCHIO DI BRONTE *⁽⁴⁾*⁽⁵⁾, VECCHIA ROMA (RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE) *⁽²⁾,*⁽⁴⁾,*⁽⁵⁾, CREMA TRADIZIONALE *⁽²⁾,*⁽⁴⁾, ZABAIONE ALLO ZIBIBBO *⁽²⁾,*⁽⁴⁾, DULCE DE LECHE *⁽²⁾,*⁽⁴⁾, FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI *⁽⁴⁾, SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE

TUTTI I NOSTRI DOLCI VENGONO PREPARATI GIORNALMENTE
DALLA NOSTRA PASTRY CHEF DI GELATERIA DEL TEATRO

PASSITI

DA ACCOMPAGNARE AL DESSERT

- MALVASIA DELLE LIPARI / COLOSI / SICILIA € 6,00
- MOSCATO DI NOTO / RAIS / SICILIA € 6,00
- MOSCATO DI TERRACINA / SANT' ANDREA / LAZIO € 6,00
- TORCOLATO / MACULAN / VENETO € 8,00
- MADORO / ROSSO PASSITO / VENETO € 6,00

* VEDERE LISTA ALLERGENI