

La nostra CUCINA

Una proposta gastronomica che celebra l'essenza del territorio con creatività, stagionalità e materie prime selezionate.

Tradizione e innovazione si incontrano per offrire un'esperienza autentica, ricercata e profondamente legata alla nostra identità.

ANTIPASTI

Panzanella romana con giardiniera di verdure dell'orto di Vigna Caio, pesto di basilico e formaggio fresco primo sale (1, 7, 9)	16
Peperoni arrosto con acciuga del Cantabrico, burrata d'Andria e terra di olive taggiasche (1, 4, 7)	17
Anguria fermentata con datterini rossi e gialli dell'orto di Vigna Caio e salicornia (6) (Veg.)	16
Carpaccio di manzo con vinaigrette ai lamponi e basilico, nocciole della Tuscia tostate e misticanza dell'orto di Vigna Caio (8)	20
Affumicati di pesce azienda "SAPOR MARIS" con crostini di pane ai 5 cereali e burro acido montato fatto in casa (1, 4, 7)	26
Tagliere di salumi e formaggi locali (7)	24

PRIMI PIATTI

Primi romani della tradizione con pasta fresca fatta a mano: 16

Cacio e pepe con pecorino romano buccia nera DOP e
mix di pepi selezionati dallo Chef

(1, 3, 7)

Amatriciana con guanciale Amatriciano IGP, salsa di pomodoro
San Marzano e pecorino romano buccia nera DOP

(1, 3, 7)

Carbonara con guanciale Amatriciano IGP, uova allevate a terra
e pecorino romano buccia nera DOP

(1, 3, 7)

Gricia con guanciale Amatriciano IGP, pecorino romano
buccia nera DOP e mix di pepi selezionati dallo Chef

(1, 3, 7)

Raviolo ripieno di ombrina con zucchine dell'orto
e beur blanc al limone

24

(1, 3, 4, 7)

Spaghettone Mancini con salsa ai 3 pomodori di Vigna Caio

18

(1) (Veg.)

SECONDI PIATTI

Hamburger di Angus con bun artigianale, pomodoro, insalata dell'orto di Vigna Caio, Asiago DOP, guanciale amatriciano e maionese fatta in casa accompagnata da patate fritte con buccia (1, 3, 7, 11)	20
Melanzana arrosto con quinoa soffiata alla paprika, miso dolce e salsa yogurt allo zenzero (1, 6, 7) (Veg.)	17
Pescato del giorno con verdure dell'orto di Vigna Caio (4)	26
Picanha affumicata con zucchine grigliate dell'orto e salsa chimichurri	24

CONTORNI

Insalata mista del nostro orto	6
Patata al forno	6
Caponata	8

DULCIS IN FUNDO

Baba al rum con crema chantilly (1, 3, 7)	12
Gelato artigianale (1, 3, 5, 7, 8)	10
Tartelletta al cacao con namelaka al cioccolato e albicocche arrosto al rosmarino (1, 3, 7)	12
Chia pudding al cocco con tartare di frutta fresca e mandorle (8) (Veg.)	12

LA NOSTRA ACQUA

Nel ristorante AQUAROMANA serviamo acqua microfiltrata naturale e frizzante, purificata e trattata in loco per garantire qualità, freschezza e sostenibilità. L'acqua proviene dalla SORGENTE DELLA FIORA, situata nell'area, dei Monti Sabatini, tra Oriolo Romano, Manziana e Bracciano.

OUR WATER

4

At AQUAROMANA restaurant we serve still and sparkling microfiltered water, purified and treated on site to ensure quality, freshness and sustainability. The water springs from the FIORA, located in the Monti Sabatini area, between Oriolo Romano, Manziana and Bracciano.

4

PANE ARTIGIANALE - ARTISANAL BREAD

Pane artigianale (1)

Artisanal bread (1)

Cestino pane extra - extra bread basket

4

ALLERGENI

Legenda Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, ecc.)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a comunicarlo tempestivamente al personale di sala.

Tutti i piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità delle materie prime.

Procedura HACCP e sicurezza Alimentare

Le procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata . Tuttavia, le operazioni di manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Pertanto, non è possibile escludere del tutto il contatto tra prodotti alimentari contenenti allergeni e altri alimenti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore), conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992, al fine di prevenire il rischio di Anisakis. Prodotto congelato. I prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservare la salubrità.

HACCP Procedures and Food Safety

HACCP procedures take into account the risk of cross-contamination. However, food and beverage handling, preparation and serving may involve shared areas and utensils.

Therefore, the possible contact between food products containing allergens and other foods cannot be completely excluded.

Raw fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone a preventive temperature reduction process (-20°C for 24 hours), in compliance with EC Regulation 853/2004 and the Ministerial Order of 12/05/1992, to prevent the risk of Anisakis.

Frozen products. Hard-to-find or seasonal products may be frozen.

Product subjected to a new negative thermal reduction process to preserve food safety.