

Daide Puleio

PULEJO
RISTORANTE ROMA

menù degustazione

5 portate

Five courses

70

7 portate

Seven courses

90

abbinamento 3 calici

30

abbinamento 5 calici

50

il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 4 persone

Menu is mandatory for bookings with more than 4 guests

menù alla carta

ANTIPASTI

Peperone come manzo ^(4,7)

Roasted red pepper, rocket, 36 month parmesan, capers and organ

22

Animella, ostriche affumicate e bieta ^(7,8,9)

Sweetbreads cooked in butter, smoked oyster sauce and chard

23

Seppia al vapore, patate, cime di rapa e bottarga ^(4,14)

Steamed cuttlefish, potatoes cream, turnip greens and bottarga

22

Zucca, caprino, radicchio e centerbe ^(3,8,2)

Pumpkin, goat cheese, radicchio from Treviso and centerbe

22

PASTE

MI-RO (7,9,12)

Risotto with Milanese Style, stewed oxtail and cocoa powder

27

Raviolo, pomodoro arrosto, crema di latte al midollo, battuto di manzo e basilico (1,2,3,7)

Roasted tomato ravioli, bone marrow cream, raw beef and basilic

27

Tubetto di farro, canocchie, tartufo nero e cavolo (1,2,3,7)

Spelled tubetto with mantis shrimps, cabbage and black truffle

28

Tortello di cinghiale in dolceforte, rabarbaro,

burro ai pinoli tostati, alloro (1,3,7,9,12)

Tortello stuffed with wild boar in dolce forte style, rhubarb and toasted pine nuts butter

30

SECONDI

Capitone, topinambur, crescione e cotognata ^(2,4,7)

Grilled eel, apple, water cress oil

30

Pescato del giorno ⁽⁴⁾

Catch of day

30

Anatra, funghi, olivello spinoso, ricci e castagne ^(2,8,9,10,12)

Duck, mushrooms, sea buckthorn, sea urchins and chestnuts

35

La Faraona secondo Marco Gavio Apicio ^(4,7,9,12)

Rosted Guinea fowl in Marco Gavio Apicio style

30

I DOLCI

Il tiramisu ^(1,3,7,8)

Cocoa biscuit, mascarpone ice cream, coffee reduction and warm zabaione

20

Cake alle castagne e rosmarino, crema inglese alla vaniglia e mandarino ^(1,3,7,8)

Chestnuts and rosemary cake, mandarin and vanilla custard

22

Yogurt, cioccolato bianco e rose ^(3,7)

Creamy white chocolate, yogurt, rose and wild berries

20

Gianduia, ibisco, amarene e foie gras ^(3,7,8,12)

Gianduia, hibiscus, cherry and foie gras

24

BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante

5

Caffè

4

Cappuccino

5

Tea / Infusi

7

Soft Drink

7



ALLERGENI/ALLERGENS

Cereali/Cereals

Crostacei/Shellfish

Uova/Eggs

Pesce/Fish

Arachidi/Peanuts

Soia/Soy

Latte/Milk

Frutta a Guscio/Nuts

Sedano/Celery

Senape/Mustard

Sesamo/Sesame

Solfiti/Sulphites

Lupini/Lupins

Molluschi/Clams