

PULEJO
RISTORANTE ROMA

menù degustazione

5 portate

Five courses
60

7 portate

Seven courses
80

abbinamento 3 calici

25

abbinamento 5 calici

40

il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo

menù alla carta

ANTIPASTI

Peperone come manzo^(4,7)

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

18

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

Sweetbreads cooked in butter, smoked oyster sauce and chard

20

Palamita, latte acido alle foglie di fico e caviale^(4,7,8,12)

Mackerel, fermented figs leaves milk and caviar

18

Gamberi bianchi, salsa cocktail, insalata di frutta e angostura^(3,8,2)

Raw shrimps, Cocktail sauce, fruit salad and angostura

18

PASTE

MI-RO^(7,9,12)

Risotto with Milanese Style, stewed oxtail and cocoa powder

25

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

25

Tagliatelle di Kamut, granchio, grasso di nduja, finocchietto e pomodoro verde^(1,2,4,9,12,14)

Kamut tagliatelle, crab, Calabrian nduja fat, pickled see wild fennel and green tomato

26

Anolino, agnello, olivello spinoso e pecorino di grotta^(1,3,7,9,12)

Raviolo, lamb, pecorino cheese and sea buckthorn

24

SECONDI

Merluzzo al vapore, tartufo nero estivo, sedano rapa e alloro^(2,4,7)

Steamed cod, black summer truffle celeriac, and laurel

30

Pescato del giorno, alghe, funghi e agretti^(3,4,9,11,12,14)

Catch of the day, seaweed mushrooms and agretti

28

Manzetta beneventana in gratella, prugne cavolo rosso e senape^(7,9,10,12)

Benevento Grilled beef, plums, red cabbage and mustard

27

La Faraona secondo Marco Gavio Apicio, Ruta e uva fresca^(4,7,9,12)

Rosted Guinea fowl, Marco Gavio Apicio sauce and red grapes

27

I DOLCI

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

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

17

Colazione del pastore^(1,3,7,12)

Bread, sheep ricotta, honey and figs

17

Tra le nuvole^(3,7)

Creamy white chocolate, yogurt, rose and wild berries

17

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

Gianduia, hibiscus, cherry and foie gras

22

ALLERGENI/ALLERGENS

1.Cereali/Cereals 2.Crostacei/Shellfish 3.Uova/Eggs 4.Pesce/Fish 5.Arachidi/Peanuts 6.Soia/Soy 7.Latte/Milk
8. Frutta a Guscio/Nuts 9.Sedano/Celery 10. Senape/Mustard 11.Sesamo/Sesame 12.Solfiti/Sulphites 13.Lupini/Lupins 14.Molluschi/Clams

BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante

5

Caffè

3

Cappuccino

4

Tea / Infusi

6

Soft Drink

6

.