



LEGAMBIENTE LAZIO
CIRCOLO GEA



*Prodotti locali,
sani e responsabili*

LOCAL, HEALTHY AND RESPONSIBLE PRODUCTS

Ingredienti biologici e a Km0

ORGANIC AND FARM-TO-TABLE INGREDIENTS



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

**Nel menù sono presenti alimenti con i seguenti allergeni.
Si prega di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.**



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.

Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.



PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.



LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



LUPINO E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Antipasti

A P P E T I Z E R S

**TARTARE DI SALMONE (SAPOR MARIS)
CON NOCCIOLE TOSTATE E GEL AROMATICO**

salmon tartare (sapor maris) with toasted hazelnuts and jelly
{ 12 EURO }



**TAGLIERE "LA PAGLIETTA"
PROSCIUTTO, SALAMI, FORMAGGI E MOZZARELLA
DAL TERRITORIO LAZIALE**

selection of cold cuts and cheese from lazio
{ 15 EURO }



CRUDO E BUFALA DE "LA MARCIGLIANA"

parma ham and buffalo mozzarella
{ 10 EURO }



VELLUTATA DI RADICCHIO CON FONDUTA DI PARMIGIANO E PISTACCHI

radicchio velouté with parmesan fondue and pistachios
{ 9 EURO }



Primi Piatti

F I R S T C O U R S E S

i Primi Romani

AMATRICIANA | CACIO E PEPE | GRICIA | CARBONARA
roman dishes

amatriciana | cacio e pepe | gricia | carbonara
{ **9** EURO }

FETTUCCINE SALSICCIA, FINOCCHIO E ZEST D'ARANCIA

fettuccine with sausage, fennel and orange zest
{ **12** EURO }

**VIGNAROLA CON PISELLI, ASPARAGI,
CREMA DI CARCIOFI E CALAMARO*** (*OPZIONALE)

vignarola with peas, asparagus, artichoke cream and squid* (*optional)
{ **14** EURO }



SPAGHETTONE AL PESCE FUITO

pasta "run away" fish
{ **12** EURO }

PIATTO DEL GIORNO (LO CHEF E LA SUA DISPENSA)

dish of the day (chef selection)

Rosemary
TERRA E SAPORI

Secondi Piatti

M A I N C O U R S E S

SALMONE SCOTTATO CON PATATE ALLE ERBE

salmon with herb roasted potatoes

{ 16 EURO }



CROCCANTE CON MAYO DI PISELLI E ZENZERO CANDITO CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO

crispy chicken with pea mayonnaise, candied ginger and roasted potatoes

{ 12 EURO }



TOFU GLASSATO ALL'ARANCIA CON FINOCCHI ARROSTITI

orange glazed tofu with roasted fennel

{ 11 EURO }



SALSICCIA "CASTELLANA" AL VINO ROSSO DEI CASTELLI

sausage with red wine

{ 14 EURO }



PIATTO DEL GIORNO (LO CHEF E LA SUA DISPENSA)

dish of the day

Dolci

D E S S E R T S

**MATCHAMISÙ
TIRAMISÙ AL TÈ MATCHA**

green tea tiramisù

{ 7 EURO }



CREMINO DI LIQUIRIZIA, GEL DI MOIJO E CIALDA CROCCANTE

licorice cremino, mojito jelly and crispy wafer

{ 7 EURO }



**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO,
BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO E CROCCANTE ROSA**

berries mousse with soft chewy chocolate cookie
and pink crispy wafer

{ 7 EURO }

DOLCE DEL GIORNO

dessert of the day

{ 7 EURO }

Succhi di frutta Bio

O R G A N I C F R U I T J U I C E S

Arancia / *Orange*
Pera / *Pear*
Pesca / *Peach*
Albicocca / *Apricot*
Ananas / *Pineapple*
Mela / *Apple*
Pomodoro / *Tomato*
Mirtilli neri / *Blacks Blueberries*

{ 4 EURO }

Caffetteria

C O F F E E

Caffè espresso / *Espresso*

{ 1.50 EURO }

Caffè doppio / *Double coffee*

{ 2.50 EURO }

Cappuccino

{ 2 EURO }

Rosemary
TERRA E SAPORI

Soft Drinks

AZ. CORTESE

- > **Aranciata / Tonica / Gassosa** 4 EURO
- > **Cedrata** • Citron Juice / **Limonata** • Lemonade / **Melagrana** • Sparkling pomegranate 4 EURO
- > **Ginger Beer** 4 EURO
- > **Cola** 4 EURO

CHINOTTISSIMO

- > **Chinotto** • Sour Orange Juice / **Aranciata Spuma / Limonata / Gassosa** 4 EURO

Centrifughe/Estratti

C O L D P R E S S E D / J U I C E S C O L D E

ACE 6.50 EURO

Arancia, limone e carota / Orange, carrot and lemon

DIMAGRANTE / SLIMMING 6.50 EURO

Ananas, pera e limone / Pineapple, pear and lemon

VITAMINICO / VITAMIN 6.50 EURO

Arancia, kiwi, carota e basilico
Orange, carrot, kiwi and basil

ENERGIZZANTE / ENERGIZING 6.50 EURO

Mela, carota, arancia e zenzero
Apple, carrot, orange and ginger

DEPURATIVA / PURIFYING 6.50 EURO

Mela, sedano, finocchio e zenzero
Apple, celery, fennel and ginger

DOLCE / SWEET 6.50 EURO

Mela, pera e ananas / Apple, pear and pineapple

SPREMUTA D'ARANCIA / ORANGE JUICE 5 EURO

Birra Artigianale

C R A F T B E E R

BIRRA BOSSUM · PARCO DI VEIO

- > **Prima Blond Ale** Alc. 4,4% **6 EURO**
- > **Genesi American Pale Ale** Alc. 5% **6 EURO**

BIRRADAMARE · 'NA BIRETTA

- > **La Zia Ale** Alc. 5,5% **6 EURO**
- > **Roma Bionda** Alc. 4,9% **6 EURO**
- > **Roma Rossa** Alc. 6,3% **6 EURO**
- > **Roma Ipa** Alc. 5% **6 EURO**

Digestivi

- AMARO NERI (AL CHINOTTO)** **4.50 EURO**
- AMARO FORMIDABILE** **4.50 EURO**
- LIQUIRIZIA NERI** **4.50 EURO**
- GRAPPA DI SHIRAZ CASALE DEL GIGLIO** **4.50 EURO**

Vini

W I N E S



BOLLICINE / SPARKLING

CANTINA BACCO · NETTUNO

> **Cacchione Extra Dry**

5 EURO

20 EURO

CANTINA DEL TUFATIO · ZAGAROLO

> **Tufatio Pas Dosé Brut (metodo classico)**

6 EURO

26 EURO

VINI BIANCHI / WHITE WINES

CANTINA SANT'ANDREA · LATINA

> **Oppidum Moscato secco**

5 EURO

20 EURO

DE SANCTIS · FRASCATI

> **Abelos Frascati Superiore** BIO

24 EURO

MANFREDI STRAMACCI · ARDEATINA

> **Tellenae**

6 EURO

26 EURO

FERRI · FRASCATI

> **Astreo**

24 EURO

TENUTA SANT'ISIDORO · TARQUINIA

> **Sora Luisa Pinot Bianco**

25 EURO

CANTINE SAN MARCO · FRASCATI

> **De' Notari Frascati Superiore** BIO

5 EURO

20 EURO

SERGIO MOTTURA · VITERBO

> **Poggio della Costa 2017** BIO

25 EURO

> **Latour a Civitella 2016** BIO

40 EURO

AZIENDA AGRICOLA LE ROSE · GENZANO

> **Fiano**

26 EURO

Vini

W I N E S



VINI ROSSI / RED WINES

AZIENDA AGRICOLA LE ROSE · GENZANO

> **Tre Armi**

6 EURO

22 EURO

CANTINA SAN GIOVENALE · VITERBO

> **Habemus**

70 EURO

Lazio IGT - Grenache, Syrah, Carignan

CANTINA PILEUM · PIGLIO

> **Bolla di Urbano** BIO

30 EURO

Cesanese del Piglio 2015

> **Pilarocca** BIO

40 EURO

Cesanese del Piglio Riserva 2012

CINCINNATO · CORI

> **Ercole Nerobuono**

6 EURO

26 EURO

CASALE CENTO CORVI · CERVETERI

> **Giacchè Rosso Lazio IGT**

50 EURO

CANTINE SAN MARCO · FRASCATI

> **De' Notari** BIO

5 EURO

20 EURO

Cesanese 2018

TENUTA SANT'ISIDORO · TARQUINIA

> **Corithus**

5 EURO

20 EURO

> **Soremidio**

30 EURO

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

CANTINA SANT'ANDREA

> **Capitolium**

6 EURO

30 EURO

Moscato di Terracina - Passito