



URBAN BISTROT

# MENU

Ogni **viaggio**, vicino o lontano, è un modo per farsi sorprendere dall'**inaspettato**: una location inattesa, un'**atmosfera** inconsueta, un **punto di vista** inedito, un **connubio** di sapori inusuale. Il nostro parte dalla genuinità delle **materie prime**, attraversa i **sapori** che hanno reso la **tradizione** perfezione e arriva alla fusione dei **contrasti**.


















Questo viaggio comincia da qui, dove la **semplicità** è **ricercata**, il **lume** di candela lascia il posto alle **luci** della città e il vagone di una metropolitana è un'immagine **romantica** quanto la **Roma antica** verso cui è diretta.



Every **trip**, whether near or far, is a way of letting the **unexpected** surprise you: an unexpected location, an unusual **atmosphere**, a new **point of view**, a rare **combination** of flavours.

Ours starts with the authenticity of the **basic ingredients**, passing through the **flavours** that have made **tradition** into perfection, and ends with the fusion of **contrasts**. This journey begins here, where the search for **simplicity** takes place, where **candlelight** gives way to the city **lights** and a tube train... it is such a **romantic** image, like that of its destination, **ancient Rome**.















# ANTIPASTI/STARTERS

-  **Crostino con mozzarella e pomodoro scottato**    
Toasted bread with mozzarella cheese and blached tomatoes  
6
- Pop-corn chicken | pepite di pollo croccante servite con salsa aioli al rafano**    
Pop-corn chicken served with horseradish aioli sauce  
8
-  **Triangolo di gorgonzola panato con marmellata di peperoncino dolce**     
Fried blue cheese «Gorgonzola» with sweet pepper chutney  
9
-  **«Pappa» al gazpacho con uovo cremoso e gel di basilico**     
Gazpacho Italian style with bread, pochè egg and basil gel  
10
- Polenta ai funghi porcini e crema di pecorino con costolette di maiale sous vide**   
Polenta with porcini mushrooms and pecorino cheese cream with sous vide pork ribs  
12
-  **Insalata mista/mixed salad:** **aggiunta/add:** - pollo/chicken 3  
5 - tonno/tuna 2   
- mozzarella/mozzarella cheese 2 








## PRIMI/PASTA SELECTION

Scegli il formato di pasta che preferisci tra fettuccine e tagliolini all'uovo:  
Choose your favourite pasta shape among egg fettuccine and tagliolini:

### I TRADIZIONALI / THE TRADITIONALS

-  **Arrabbiata** | salsa di pomodoro e peperoncino/ tomato sauce and chili pepper   
10
-  **Al Pomodoro** | salsa di pomodoro e basilico/ tomato sauce and basil   
10
-  **Cacio e Pepe** | Pecorino Romano e pepe nero/ Pecorino Romano cheese and black pepper    
12
- Amatriciana** | salsa di pomodoro, guanciale e Pecorino Romano/ tomato sauce, bacon and Pecorino Romano cheese    
12
- Carbonara** | uova, guanciale e Pecorino Romano/ eggs, bacon and Pecorino Romano cheese     
12
- Gricia** | Pecorino Romano e guanciale/bacon and Pecorino Romano cheese    
12

### I CREATIVI DI STAGIONE / THE SEASONAL CREATIVES

-  **Alla crema di rapa rossa e fonduta di pecorino Romano**    
With beetroot cream and Pecorino Romano cheese fondue  
13
- Al baccalà mantecato al Campari, carciofi, gel di arancia e miso/**      
With creamed Campari cod, artichokes, orange gel and miso  
14



## SECONDI/MAIN COURSES

Petto di pollo in salsa Teriyaki  
Chicken breast in Teriyaki sauce  
15



Chef's Gourmet Burger  
16



Trancio di tonno panato al panko con maionese alle erbe e yogurt  
Panko crusted tuna steak with herb and yogurt mayonnaise  
18



Baccalà «Pil Pil» con purea di zucca, patata e rafano con polvere di pane al  
tabasco e nero di seppia  
«Pil Pil» Cod with pumpkin, potato and horseradish puree with Tabasco and  
cuttlefish ink bread powder  
19



Tagliata di manzo  
Sliced beef steak  
20

## CONTORNI/SIDES

Contorno del giorno  
Side of the day  
5

## DESSERT

Tagliata di frutta di stagione  
Sliced season fruit  
5

Cheesecake con gelificazione di estratto di mandarino  
Cheesecake with tangerine extract gel  
6



Spuma di tiramisù con savoiardi al caffè  
Tiramisu foam with coffee soaked ladyfingers  
6



## VINI BIANCHI/WHITE WINE



<b>Trebbiano D'Abruzzo</b>   13% Vol.   Predella   ABRUZZO	5	18
<b>Roma</b>   12,5% Vol.   Federici   LAZIO	5	20
<b>Passerina del Frusinate</b>   13% Vol.   Federici   LAZIO	6	22
<b>Traminer</b>   12,5% Vol.   Poggiobello   FRIULI	7	28
<b>Friulano</b>   13% Vol.   Poggiobello   FRIULI		25
<b>Ribolla Gialla</b>   12,5% Vol.   Poggiobello   FRIULI		29
<b>Chablis</b>   12,5% Vol.   Hamelin   FRANCIA		45

## VINI ROSSI/RED WINE



<b>Montepulciano</b>   13% Vol.   Predella   ABRUZZO	5	18
<b>Nero D'avola</b>   13,5% Vol.   Abbazia Santa Anastasia   SICILIA	6	24
<b>Merlot</b>   14,5% Vol.   Poggiobello   FRIULI	6	25
<b>Pinot Nero</b>   13,5% Vol.   Poggiobello   FRIULI	7	28
<b>Cabernet Sauvignon</b>   14% Vol.   Poggiobello   FRIULI		27

## BOLLE/SPARKLING



<b>Prosecco DOC</b>   Italy	5	20
<b>Moscato</b>   Tenuta Sant'Anna   Italy	5	20
<b>Ribolla Spumante</b>   Poggiobello   Italy		35
<b>Franciacorta Essence Rosè</b>   Antica Fratta   Italy		40
<b>Champagne Brut</b>   Henri De Verlaine   France		55
<b>Champagne Moët Imperial</b>   Moët & Chandon   France		70

## BIRRE/BEERS

<b>Peroni</b>   33 cl   4,7% Vol.   Lager   Italy	5
<b>Menabrea Ambrata</b>   33 cl   5% Vol.   Pale Lager   Italy	5
<b>Ichnusa Non Filtrata</b>   33 cl   5% Vol.   Lager non filtrata   Italy	5
<b>Corona Extra</b>   35.5 cl   4,6% Vol.   Pale Lager   Mexico	5
<b>Selezione Baladin (Isaac-Nora-Wayan-Nazionale-SuperBitter-Rock'n'roll)</b>   30 cl   Italy	5

## SOFT DRINK

Acqua microfiltrata/Microfiltred water   0,75 l   (Naturale-Still/Frizzante-Sparkling)	2
Acqua in bottiglia/Bottled water   0,75 l   Ferrarelle/Natìa	3
Cola   Fanta   Sprite   Schweppes	3

## CAFFETTERIA/COFFEE SHOP

Espresso	2
Caffè Americano/American Coffee	3
Cappuccino	3
Latte/Milk	3
Caffè Mocha/Mocha Coffee	3
Selezione di tè e tisane/Selection of tea and herbal tea	3
Cioccolata calda/Hot chocolate	3

Per qualsiasi altra richiesta in merito a Cocktails/Vodka/Rum/Gin/Tequila/Whiskies/Brandy/Cognac/Grappa/Amaro  
Chiedete pure al nostro barman

For any other desire about a Cocktails/Vodka/Rum/Gin/Tequila/Whiskies/Brandy/Cognac/Grappa/Amaro.  
Please ask our barman

## LEGENDA ALLERGENI/ALLERGENS KEY



glutine  
gluten



latte  
milk



sesamo  
sesame



sedano  
celery



frutta a guscio  
nuts



arachidi  
peanuts



crostacei  
crustacean



soia  
soy



uovo  
eggs



molluschi  
shellfish



pesce  
fish



lupini  
lupins



mostarda  
mustard



solfiti  
sulphite

*Vi preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Pertanto i piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta. Per maggiori informazioni si prega di rivolgersi al personale di sala.*

*Please inform our waiters if you need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11*

*Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853 / 04. Therefore, the dishes marked with (\*) are prepared with raw material frozen or subject to rapid abatement of temperature.*