

ANTIPASTI

FLAN DI CECI con fonduta di pecorino	9,00 €
TEGAME DI VERDURE DI STAGIONE AL JOSPER con olio al basilico	12,00 €
FIORI DI ZUCCA con ricotta e salmone	12,00 €
CAPRESE DI TONNO ROSSO, POMODORI E BUFALA	16,00 €
ROCHER DI CODA ALLA VACCINARA con cacao e sedano	14,00 €
CARNE SALATA CON SALSA YOGURT e porro croccante doppia cottura	13,00 €

FRITTI

VERDURE PASTELLATE con mayo al lime	8,00 €
GAMBERI IN PASTA KATAIFI con salsa piccante	12,00 €
OVOLINE DI MOZZARELLA DI BUFALA	10,00 €
PATATA RUSTICA cacio, pepe e paprika	7,00 €

TAGLIERI

SALUMI DOL con giardiniera	16,00€
SELEZIONE DI FORMAGGI LAZIALI con composta di fichi e miele	18,00 €
SALUMI DOL E FORMAGGI LAZIALI con giardiniera, salsa yogurt, senape e miele	27,00 €

PRIMI

Paste preparate quotidianamente

FUSILLONE IN TEGAME con pesto di basilico, pomodoro confit e burrata	12,00 €
RAVIOLI RICOTTA E LIMONE NON TRATTATO con pomodorini al josper	14,00 €
VELLUTATA DI CAVOLFIORE stracciatella di burrata e crostini di pane	9,00 €
SPAGHETTONE FRESCO AL JOSPER CON ALICI pachino e pane tostato al josper	14,00 €
MEZZI PACCHERI CON TONNO ROSSO pesto di pomodori al josper e mandorle	16,00 €
TONNARELLO CACIO, PEPE, LIME e battuto di gambero rosso	18,00 €
RISOTTO RAPA ROSSA e fonduta di parmigiano 24 mesi	13,00 €
SEMPRE DISPONIBILI: AMATRICIANA , CARBONARA , CACIO E PEPE	13,00 €



**Alcuni prodotti di difficile reperibilità potrebbero essere congelati all'origine.*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 e dell' Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio di Anisakis.*

Servizio 2€



PASSPARTOUT



DAL JOSPER



Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati

POLPO PATATE, CIPOLLA E PEPERONCINO	18,00 €
SALTIMBOCCA DI SPIGOLA con crudo di bassiano e patate	18,00 €
RICCIO DI CALAMARO con verdure alla soia	16,00 €
TONNO SCOTTATO AL JOSPER con purea di sedano rapa	18,00 €



POLLO PORCHETTATO con guanciale e misticanza	14,00 €
ENTRECÔTE 250 GR con misticanza e pomodori	20,00 €
CARRÉ DI AGNELLO con sbriolata di pistacchi e patate	22,00 €
MAIALINO PORCHETTATO AL JOSPER con salsa ai frutti rossi e patate	18,00 €
TOMAWOK con patate e verdure	L'ETTO 7,00 €

BURGER ALLA BRACE

PASSPARTOUT BURGER ~ Manzo, cicoria, pecorino e guanciale	14,00 €
FISH BURGER ~ Polpo, cicorietta e mayo al profumo di zenzero	16,00 €
VEGGY BURGER ~ Melanzane, mozzarella e pomodori confit	13,00 €

MENU DEGUSTAZIONE

Minimo per due persone - 55€ a persona

Antipasti

FLAN DI CECI
con fonduta di pecorino

GAMBERI IN PASTA KATAIFI
con salsa piccante

CARNE SALADA CON SALSA YOGURT
e porro croccante doppia cottura

PRIMI PIATTI

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE NON TRATTATO
con pomodorini al jospes

MEZZI PACCHERI CON TONNO ROSSO
pesto di pomodori al jospes e mandorle

SECONDI DAL JOSPER

TONNO SCOTTATO AL JOSPER
con sedano rapa

QUALCOSA DI DOLCE

a scelta dalla carta

*La cucina di Passpartout è un cantiere di continue sperimentazioni
e ricerche di equilibri perfetti, ma allo stesso tempo,
una cucina calda e accogliente, mediterranea e dai profumi che sanno di casa.*

Cestino di pane 2€



PASSPARTOUT