

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| TORTINO DI CARCIOFI e patate con fonduta di pecorino romano dop e chips di topinambur | 13,00 € |
| TEGAME DI VERDURE AL JOSPER con stracciatella di burrata e olio al basilico | 12,00 € |
| CARNE SALADA CON SALSA YOGURT e porro croccante doppia cottura | 13,00 € |
| PEPATINA DI COZZE IN TEGAME alla n'duja e pane cotto al josper | 15,00 € |
| SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI con insalatina di finocchi | 14,00 € |

FRITTI

| | |
|--|---------|
| OVOLINE DI MOZZARELLA DI BUFALA | 10,00 € |
| VERDURE PASTELLATE con mayo al lime | 8,00 € |
| GAMBERI IN PASTA KATAIFI con salsa piccante | 12,00 € |
| FIORI DI ZUCCA con ricotta e salmone | 12,00 € |

TAGLIERI

| | |
|--|---------|
| SELEZIONE DI 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 e composta di fichi | 27,00 € |

PRIMI

Paste preparate quotidianamente

| | |
|---|---------|
| TONNARELLO CARCIOFI menta e pecorino romano dop | 16,00 € |
| RAVIOLI RICOTTA E LIMONE NON TRATTATO con pomodorini al josper e timo | 14,00 € |
| VARIEGATO DI PASTA "SORELLE SALERNO" fagioli borlotti e cozze affumicate | 12,00 € |
| SPAGHETTONE FRESCO AL JOSPER CON ALICI pachino e pane tostato alla brace | 14,00 € |
| SCHIAFFONI PACHINO E VONGOLE AL JOSPER aromatizzate al limone | 16,00 € |
| RIGATONE "SORELLE SALERNO" ALLA PUTTANESCA di tonno rosso e cristalli di capperi | 18,00 € |
| RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E LIQUIRIZIA CALABRA (secondo disponibilità) | 16,00 € |
| 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

ROLL DI SOVRACOSCIA DI POLLO 14,00 €
in sarmoriglio e guanciale di origine laziale e patate

ENTRECÔTE 250 GR 24,00 €
con misticanza e pomodori

SALSICCIA DI NORCIA 14,00 €
con caponata di verdure e patate

MAIALINO PORCHETTATO 16,00 €
con salsa alla liquirizia, castagne e patate

TOMAHAWK L'ETTO 7,00 €
con patate e verdure



SALMONE ALLA BRACE CON SALSA TERIYAKI 16,00 €
e cicoria ripassata

TONNO SCOTTATO ALLE MANDORLE 18,00 €
con purea di sedano rapa

BURGER ALLA BRACE

Tutti i burger sono serviti con patatine fritte

PASSPARTOUT BURGER ~ 14,00 €
Manzo, cicoria ripassata, pecorino e guanciale di origine laziale

BACON CHEESE BURGER ~ 16,00 €
Manzo, bacon, cheddar, insalatina e pomodororo

VEGGY BURGER ~ 13,00 €
Verdure di stagione alla griglia, cicorietta e pecorino

MENU DEGUSTAZIONE

Minimo per due persone - 55€ a persona

Antipasti

TORTINO DI CARCIOFI
fonduta di pecorino romano dop e chips di topinambur

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 jospèr

RIGATONE "SORELLE SALERNO" ALLA PUTTANESCA
DI TONNO
e cristalli di capperi

SECONDI DAL JOSPER

TONNO SCOTTATO
con mandorle e purea di 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