

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 €

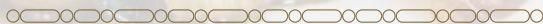
TAGLIERI

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