

DALLA GASTRONOMIA

La Caprese - 18 €

Prosciutto crudo di Parma
e mozzarella di bufala campana - 20 €

Bresaola di Bianca Romagnola con verdure
in agrodolce (presidio Slow Food) - 25 €

Selezione salumi e formaggi - 22 €

Zuppetta di pomodoro, pesca e burrata - 18 €

DAL MARE

Crudo di pesce* - s.m. Ostriche - 5 € (pz)

CICCHETTI

- Wafer con tartare di manzo 10 €
- Crocchetta di bollito con salsa verde[♠] 8 €
- Suppli alla romana[♠] 6 €
- Tartare di ricciola* 10 €
- Polpetta alla romana[♠] 6 €
- Tonno* e avocado 10 €
- Frittura di mazzancolle[♠] con salsa piccante 10 €
- Pallotta "cacio e ova"[♠] 6 €
- Pollo croccante[♠] e salsa arachidi 8 €
- Bocconcino di crudo di pesce del giorno* 10 €
- Pane caldo, pecorino Gregoriano e noci 8 €
- La giardiniera 6 €
- Fiori di zucca[♠] croccanti e salsa di alici 6 €

UN GIRO DI CICCHETTI - 20 €

(pallotta cacio e ova, pollo croccante e salsa d' arachidi,
frittura di mazzancolla con salsa piccante)

dalla Pasticceria desserts

- Tartelletta frutti di bosco 12 €
Pasta frolla, crema pasticcera, gel di lamponi,
frutti di bosco freschi
- Tiramisù[♠] 10 €
Biscuit al cioccolato bagnato al caffè
con crema al mascarpone e zabaione
- Selezione di gelati 10 €

Cocktails

SHAKERATO PERFETTO - 16 €

Campari, doragrossa menta e rabarbaro, bitters al bergamotto

SMOOTHIE GARIBALDI - 15 €

Campari, succo di arancia spumoso

LEMONGRASS AMERICANO - 18 €

Campari, vermouth rosso Del Professore, lemongrass

NEROLI NEGRONI - 18 €

Gin bickens, Campari, vermouth rosso Del Professore, neroli

COFFEY SWIZZLE - 18 €

Campari, cold brew, mezcal montelobos, bitter mix,
polvere di guaranà

BOUQUET - 18 €

Aperol, boccioli di rosa, ibiscus, geranio, bollicina italiana

HOUSE BELLINI - 18 €

rosa canina, pesca, metodo Classico Toscano

CHAMPAGNE ESSENCE - 20 €

zolletta di zucchero, essenza di baylon, champagne

BLOODY BAYLON - 18 €

bloody mary mix della casa, gin o vermouth dry a scelta

Hero Cocktails

AMERICANO - 18 €

Campari, vermouth rosso Del Professore, soda

NEGRONI - 18 €

Campari, gin Bickens, vermouth rosso Del Professore

BOULEVARDIER - 18 €

Campari, Bourbon Wild Turkey 81, vermouth rosso Del Professore

VINO E BOLLICINE

**RICHIEDI LA CARTA DEI VINI
E SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!**

LA BIRRA

dal Birrifico Rebel's

- Tropical bomb - imperial ipa 8% 10 €
- Belvedere - pils 5% 10 €
- Sunshine blanche - blanche 4,5% 10 €
- Serial tripel - belgian tripel 8% 10 €
- Parrot invasion - west coast ipa 6% 10 €
- Secret view - gluten free pale ale 5% 10 €

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

** 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 Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.
| 🚩 Prodotto congelato. | 🚩 Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | 🚩 Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*

Via di Ripetta, 231 - 00186 Roma RM
bar@palazzoripetta.com
+39 06.32651639

PALAZZORIPETTA.COM