

DALLA GASTRONOMIA

Burratina, pomodoro secco e olive taggiasche - 20 €

Pane, burro e acciughe del Cantabrico - 18 €

Selezione salumi e formaggi - 24 €

Bresaola con verdure in agrodolce - 25 €

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

DAL MARE

Crudo di pesce - s.m. Ostriche - 30 € (6 UN.)

CICCHETTI

- Wafer con tartare di manzo 10 €
- Crocchetta di bollito[♠] con salsa verde 8 €
- Suppli[♠] alla romana 6 €
- Tartare di branzino* e guacamole 10 €
- Polpette alla romana[♠] 8 €
- Maritozzo cime di rapa e alici 8 €
- Frittura di mazzancolle[♠] con salsa piccante 12 €
- Pallotta "cacio e ova"[♠] 6 €
- Pollo croccante[♠] e salsa arachidi 8 €
- Carciofi croccanti[♠] e salsa alla menta 9 €

UN GIRO DI CICCHETTI - 22 €

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

DALLA Pasticceria

DESSERTS

- Tartelletta frutti di bosco 12 €
Tartelletta frutti di bosco con crema chantilly all'italiana
- Scrigno di cioccolato al mascarpone,
cioccolato e caffè 12 €
Scrigno di cioccolato, mousse di mascarpone
e cioccolato al caffè
- Selezione di gelati artigianali 10 €
Tre gusti (chiedi al personale la scelta del giorno)

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 bianca, spumante metodo Classico

CHAMPAGNE ESSENCE - 20€

Zolletta di zucchero, essenza di baylon, champagne

BLOODY BAYLON - 18€

Bloody mary mix della casa, gin e 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, vermouth rosso Del Professore

VINO E BOLLICINE

RICHIEDI LA CARTA DEI VINI E SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!

LA BIRRA

dal Birrificio Rebel's

- Imperial ipa, Tropical bomb, 8% ABV 10 €
- Pils, Belvedere, 5% ABV 10 €
- Blanche, Sunshine blanche, 4,5% ABV 10 €
- Belgian tripel, Serial tripel, 8% ABV 10 €
- West coast ipa, Parrot invasion, 6% ABV 10 €
- Gluten free pale ale, Secret view, 5% ABV 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