

# Menu Bibi e Romeo da Alfonso

## Antipasti

Insalata di polipo\*.....16,00 €

Insalata di polipo verace con pomodorino datterino fresco, sedano e olive taggiasche denocciolate, patate, olio Evo e limone.



Baccalà fritto in tempura\*..... 4,00 €

Cuore di filetto di baccalà fritto in tempura con olio d'arachidi.

Senza glutine.....1,00 €



Alici fritte ..... 10,00 €

Alici fritte con panatura di farina 00, in olio di arachide accompagnate con limone.

Senza glutine.....1,00 €

Prosciutto crudo e bufala.....11,00 €

Prosciutto crudo di montagna, servito con mozzarella di bufala campana DOP.



*Special* Fiore di zucca ripieno.....3,50 €

Fiore di zucca in pastella ripieno con alici sott'olio di Cetara, mozzarella di bufala DOP, Grana Padano e Pecorino Romano DOP (scorza nera).

Senza glutine.....1,00 €



Insalata di calamari\* ..... 16,00 €

Insalata di calamari con zucchine alla julienne, limone e olio Evo, al profumo di mentuccia romana fresca.



Carpaccio di salmone marinato..... 16,00 €

Carpaccio di salmone marinato a secco con spezie, burrata campana o mozzarella di bufala e alici sott'olio di Cetara e arancio.



Tagliere di salumi e formaggi

Tagliere di salumi e formaggi nazionali.

Per una persona.....11,00 €

Per due persone..... 22,00 €

## Primi piatti

Rigatoni all'amatriciana ..... 10,00 €

Rigatoni all'amatriciana con pomodoro pelato San Marzano, guanciaie toscano DOP e pecorino romano DOP scorza nera e grana padano.

Senza Glutine ..... 1,00 €

Spaghetti alla carbonara ..... 10,00 €

Spaghetti alla carbonara con uova da allevamento all'aperto biologiche, pecorino romano DOP scorza nera e guanciaie toscano DOP.

Senza glutine ..... 1,00 €

Rigatoni alla Gricia ..... 10,00 €

Rigatoni gricia con guanciale toscano DOP e pecorino romano DOP scorza nera.

Senza glutine ..... 1,00 €



*Special* Spaghetti alla Nerano ..... 12,00 €

Spaghetti con zucchine romanesche, provolone del Monaco dei Monti Lattari (Sorrento), pecorino romano DOP scorza nera e menta fresca.

Senza glutine ..... 1,00 €



*Special* Lasagna..... 12,00 €

Lasagna con pomodoro pelato San Marzano, carne macinata di bovino e maiale di Norcia, besciamella, Grana Padano DOP e mozzarella di bufala campana DOP.



*Special* Tonnarelli al tonno ..... 14,00 €

Tonnarelli, pasta fresca, con tonno fresco "pinna gialla", pomodorini datterini, olio Evo, prezzemolo, basilico, menta e melanzane.

Senza glutine ..... 1,00 €

Rigatoni cozze e pecorino..... 12,00 €

Rigatoni con cozze veraci, olio Evo e pecorino romano DOP scorza nera.

Senza glutine ..... 1,00 €

Penne al salmone ..... 12,00 €

Tonnarello cacio e pepe ..... 10,00 €

Tonnarelli, pasta fresca, cacio e pepe con pecorino romano DOP scorza nera e pepe nero.

Senza glutine ..... 1,00 €



*Special* Fettuccine al ragù di

Norcia ..... 10,00 €

Fettuccine al ragù con pomodoro pelato San Marzano e carne macinata scelta di bovino e suino di Norcia.

Senza glutine ..... 1,00 €



*Special* Spaghetti alle vongole

veraci ..... 14,00 €

Spaghetti alle vongole veraci con aglio, olio Evo sfumate al vino bianco e prezzemolo.

Senza glutine.....1,00 €

*Special* Maltagliati polpo e

pecorino\* ..... 15,00 €

Maltagliati al polpo e pecorino rappresentano un primo piatto di pesce molto saporito, adatto anche ad essere consumato come piatto unico o come portata principale di un pranzo o una cena a base di pesce.

Senza glutine.....1,00 €

*Special* Paccheri con gamberoni ..... 18,00 €

Paccheri di Gragnano, gamberoni argentini sfumati al brandy e con pomodoro datterino fresco, prezzemolo e olio Evo.

Senza glutine ..... 1,00 €

## Secondi piatti

*Special* Tagliata di manzo e patate . . . . 20,00 €

Tagliata di manzo nazionale con patate al forno e sale marino.



### Scaloppine

Filetto di maiale paesano infarinato con farina 00 e saltate in padella.

Al vino bianco ..... 12,00 €

Al limone ..... 12,00 €

Al marsala ..... 14,00 €

Con funghi porcini ..... 20,00 €



*Special* Trancio di tonno in crosta di pistacchio ..... 22,00 €

Trancio di tonno fresco "pinna gialla" alla griglia in crosta di pistacchio di Bronte.



Filetto di orata in guazzetto ..... 15,00 €

Filetto di orata in guazzetto con pomodorino datterino fresco, origano e prezzemolo, sfumato al vino bianco.



## Contorni

Insalata mista ..... 5,00 €



Broccoletti ..... 5,00 €



*Special* Saltimbocca alla romana . . . . . 14,00 €

Filetto di maiale con prosciutto crudo di montagna, infarinato con farina 00 e insaporito con salvia fresca.

Senza glutine.....1,00 €



*Special* Tagliata di tonno . . . . . 22,00 €

Tagliata di tonno fresco categoria "pinna gialla" alla griglia con cipolla di Tropea e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP.



Trancio di salmone alla griglia . . . . . 15,00 €

Trancio di salmone norvegese alla griglia con insalata radicchio.



Cicoria ..... 5,00 €



Scarola alla napoletana ..... 7,00 €

Scarola alla napoletana con capperi, olive di Gaeta denocciolate e pinoli

Patate	
Al forno .....	5,00 €
Fritte .....	6,00 €

Verdure grigliate ..... 7,00 €



## Dolci

### Tiramisù

Piccolo .....	3,00 €
Grande .....	5,00 €

Babà napoletano al Rum..... 6,00 €

'O babà se fa crescere int'a na stampa c"à forma 'e trunco 'e cuoppo allungato, e po' se fa cocere int'a nu forno bello cauro. Accussì piglia culore e na forma 'e fungetiello. Aroppo ca s'è cuotto se tira 'a fora, e se fa asciuttà pe' nu juorno, cussì ca caccia l'ummeto. Po' se butta a galleggià int'a nu liqueto 'e zuccharo, rumma o ate liquore comm'o limoncello. Aropp'a tutto chesto se spremme 'o liqueto 'e troppo e se magna.

*Special* Delizia al limone ..... 6,00 €

Pan di Spagna farcito con crema al limone e ricoperto con glassa al limoncello di Sorrento.

Dolce del giorno ..... 6,00 €

Prezzo e tipologia variano a seconda della disponibilità

Torta Caprese..... 6,00 €

Torta caprese preparata con mandorle tritate, cacao amaro, cioccolato fondente al 72%, uova biologiche da allevamento all'aperto, burro e zucchero, servito con panna.



## Pinse

Pinsa margherita ..... 8,00 €

Pinsa romana con mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro San Marzano.



Pinsa marinara..... 7,00 €

Pinsa romana con pomodoro San Marzano, aglio e origano, con alici di Cetara sott'olio.



Pinsa vegetariana ..... 9,00 €

Pinsa romana con mozzarella di bufala napoletana DOP e verdure di stagione.



*Special* Pinsa con salsiccia e bufala ..... 9,00 €

Pinsa romana con salsiccia e mozzarella di bufala DOP campana.

## Bevande e Servizio

### Acqua naturale

50cl ..... 1,50 €

75cl ..... 3,00 €

### Acqua frizzante

50cl ..... 1,50 €

75cl ..... 3,00 €

Vino della casa (1L) ..... 12,00 €

Servizio ..... 1,50 €

In mancanza di prodotto fresco, nei piatti con asterisco (\*) può essere usato prodotto surgelato a bordo.