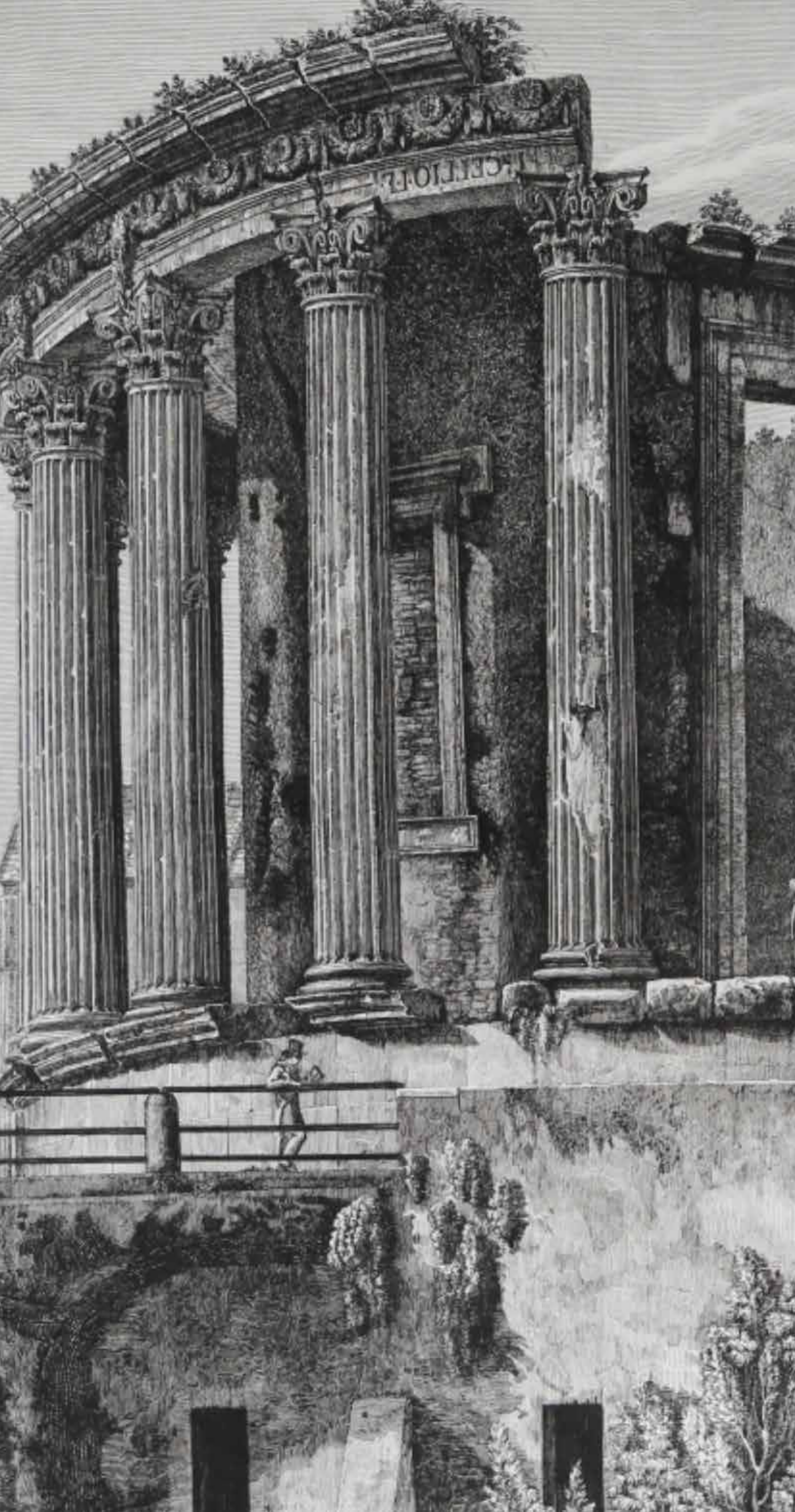


# LI SOMARI

TRATTORIA FORI PORTA



# CHEF ADRIANO BALDASSARRE: PILLOLE DI TRIBUTO AL LAZIO

## **PANE CALDO CON HUMMUS DI LUPINI, OLIVE E OLIO LOCALE**

Warm bread with lupin humus, olives and local olive oil

[A: 1-3-7-8-10]

## **BACCALÀ MANTECATO CON CREMA DI PATATE E TARTUFO**

Creamed cod, potatoes cream and truffle

[A: 4-7-14]

## **POLPETTE DI CODA ALLA VACCINARA E SEDANO**

Oxtail's meatball and celery

[A: 1-9]

## **GNOCCHI RIPIENI DI POLLO ALLA CACCIATORA, CIPOLLOTTO E INTINGOLO**

Roasted chicken stuffed gnocchi with wine, rosemary and spring onion

[A: 1-3-12]

## **VARIAZIONE DI AGNELLO, CICORIA E FRIGGITELLI**

Different serving of lamb, chicory, friggittelli

[A: 1-3-7-12]

## **PANE DOLCE, BURRO ALLA VANIGLIA, MARMELLATA E CREMA GELATO**

Brioche, vanilla butter, jam and frozen custard

[A: 1-3-5-7-8]

## **CAFFÈ**

Coffee

**75€ P.P.**

# LA MAGNATA FORI PORTA

## **PANE CALDO CON HUMMUS DI LUPINI, OLIVE E OLIO LOCALE**

Warm bread with lupin humus, olives and local olive oil

[A: 1-3-7-8-10]

## **SELEZIONE DI 5 ANTIPASTI DELLO CHEF**

Five best appetizer selected from the chef

## **2 PASTE A SCELTA DELLO CHEF**

Two pasta by the chef choice

## **UN PO DEI NOSTRI DOLCI**

Dessert selection on your table

**65€ P.P.**

## **Menu da intendarsi per tutto il tavolo**

Menu to be intended for the whole table

# ANTIPASTI

## **FOCACCIA OLIO, SALE E ROSMARINO - 8€**

Focaccia with olive oil, salt, and rosemary

[A: 1]

## **CACIO IN PASTELLA, FRIGGITELLI E CHUTNEY DI VISCIOLE - 18€**

Fried cacio cheese, friggiteilli peppers and sour cherry chutney

[A: 1-3-4-7]

## **MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI - 14€**

Buffalo mozzarella and tomatoes

[A: 7]

## **CIPOLLA GRATINATA CON FUNGHI DI PIOPPO E TARTUFO - 14€**

Gratinated onion with poplar mushrooms and truffle

[A: 1-3-7]

## **MOZZARELLA ALLA GRIGLIA, SCAROLA, LIMONE E POMODORO GRIGLIATO - 18€**

Grilled mozzarella with escarole, lemon and grilled tomato

[A: 7]

## **FIORE RIPIENO DI RICOTTA, PANE BURRO E ALICI E DATTERINI ARROSTO - 15€**

Ricotta stuffed zucchini flower,  
bread butter and anchovies and roasted datterini tomatoes

[A: 1-4-7]

## **UOVA IN PURGATORIO, ERBA CIPOLLINA E PECORINO DEI FRATELLI PIRA - 15€**

Eggs 'in Purgatorio' with chives and pecorino cheese from Fratelli Pira

[A: 1-3-7]

## **BACCALÀ MANTECATO CON CREMA DI PATATE E TARTUFO E POLENTA CROCCANTE - 18€**

Creamed cod, potatoes cream and truffle and crispy polenta

[A: 4-7]

## **CARPACCIO DI GAMBERI, ACQUA DI POMODORO, MIRTILLI E LIME - 20€**

Shrimp carpaccio with tomato water, blueberries and lime

[A: 2]

## **PANE, BURRO E ALICI - 18€**

Bread, butter and anchovies

[A: 1-4-7]

## **PALETA IBERICA DE BELLOTA BLASQUEZ 75% SPALLA DE BELLOTA CON PIZZA E TOMATO - 26€**

Iberian Bellota shoulder (75%) Blázquez with pizza and tomato

[A: 1]

## **'THE MAJOR' STEAK TARTARE ALLA PIZZAIOLA 'OMAGGIO A MARCO' - 17€**

'The Major' pizzaiola-style steak tartare 'tribute to Marco'

[A: 3-10]

# LE PASTE

## **STROZZAPRETI ALL'ARRABBIATA - 17€**

Strozzapreti pasta with spicy arrabbiata-style sauce

[A: 11]

## **FETTUCCINE DEL CORNUTO**

### **BURRO E PARMIGIANO, LIMONE E MAGGIORANA - 18€**

Fettuccine 'del cornuto' with butter, parmesan, lemon and marjoram

[A: 1-3-71]

## **SPAGHETTI CACIO E PEPE,**

### **GAMBERI BIANCHI CRUDI MARINATI AL LIME E MENTA - 20€**

Spaghetti "cacio e pepe", lime-marinated raw white shrimp and mint

[A: 1-2-7-91]

## **TORTELLI DI BACCALÀ ALL'ARRABBIATA DI MARE PICCANTE - 20€**

Salted cod tortelli with spicy seafood 'arrabbiata' sauce

[A: 1-2-3-4-91]

## **GNOCCHI RIPIENI DI POLLO ALLA CACCIATORA,**

### **CIPOLLOTTO E INTINGOLO - 20€**

Gnocchi stuffed with cacciatora-style chicken, spring onion and sauce

[A: 1-3-121]

## **RISO CON CREMA DI SCAMPI E SCAMPO AL GHIACCIO - 25€**

Rice with scampi cream and chilled scampi

[A: 2-7-9-121]

# QUINTO QUARTO

## **PADELLOTTO DI REGAJE E CROSTONE DI PANE - 20€**

Pan of “regaje” and toasted bread

[A: 1-1]

## **TRIPPA ALLA ROMANA - 15€**

Roman Tripe: classic dish of the Roman cuisine with tomatoes sauce, offal of bovine

[A: 1-7]

## **POLPETTE DI CODA ALLA VACCINARA E SEDANO - 16€**

Oxtail's meatball and celery

[A: 1-8-9]

## **LINGUA ALLA PICCHIAPÒ E MAGGIORANA - 15€**

Tongue a la picchiapò style with marjoram

[A: 1-8]

## **SUPPLÌ DI RISO ALLA MILANESE E FOGLIA D'ORO**

### **'OMAGGIO AL MAESTRO MARCHESI' - 7€**

Suppli with chicken entrails

[A: 1-7]

## **MIDOLLO ALLA BRACE, TARTARE DI MANZO, MISTICANZA AL CESANESE E PATATE - 20€**

Grilled bone marrow with beef tartare, mixed greens with cesanese wine, and potatoes

[A: 1-7-12]

# SECONDI

## **SUPER PARMIGIANA DI MELANZANE - 23€**

Super eggplant parmigiana

[A: 1-3-7]

## **CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO BIANCO, DATTERINI ARROSTO E PATATE - 35€**

Monkfish in white stew with roasted datterini tomatoes and potatoes

[A: 4-12]

## **BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA CON OLIVE, MISTICANZA ALLA MAIONESE DI ALICI E LIMONE - 28€**

Mediterranean-style salt cod

with olives, mixed salad with anchovy mayo and lemon

[A: 3-4]

## **TONNO ROSSO SCOTTATO, GARUM DELLA CASA, MAIONESE ALLA COLATURA E MISTICANZA THE CIRCLE - 38€**

Seared bluefin tuna, home-made garum, anchovy drippings mayo  
and The Circle mixed salad

[A: 4-6]

## **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE, CICORIA E PURÈ DI PATATE - 32€**

Beef tenderloin with green pepper sauce, chicory and mashed potatoes

[A:1-7-10-12]

## **VARIAZIONE DI AGNELLO, CICORIA E FRIGGITELLI - 32€**

Lamb variation with chicory and friggitelli peppers

[A: 1-3-7]

## **POLLO ALLA CACCIATORA, TACCOLE E PATATE - 19€**

Hunter-style chicken with snow peas and potatoes

[A: 12]

## **POLPETTONE CON FUNGHI E PATATE - 20€**

Meatloaf with mushrooms and potatoes

[A: 1-3-7-12]

## **ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO, CICORIA E PURÈ DI PATATE - 25€**

Grilled lamb chops with chicory and mashed potatoes

[A: 7]

# CONTORNI

## **MISTICANZA IDROPONICA DELLA CAMPAGNA ROMANA 'THE CIRCLE' - 15€**

Hydroponic mixed greens from the roman countryside The Circle

## **CICORIA RIPASSATA - 8€**

Sautéed chicory

## **PATATE AL BURRO - 8€**

Buttered potatoes

[A: 7]

## **TACCOLE E POMODORO - 8€**

Snow peas with tomato

## **FRIGGITELLI DEL PATRON - 8€**

The Patron's friggiteLLi peppers

## **PANE E COPERTO, OLIVE INFORNATE E HUMMUS DEL GIORNO - 5€ P.P.**

Sourdough bread, baked olives and hummus of the day

[A: 1-13]

## **PANE A LIEVITAZIONE NATURALE - 3€ P.P.**

Sourdough bread

[A: 1]

**1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo 13 lupini - 14 molluschi. Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale. Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04.**

1 cereals - 2 crustaceans - 3 egg - 4 fish - 5 peanuts - 6 soya - 7 milk - 8 nuts - 9 celery  
10 mustard - 11 sesame seeds - 12 sulphur dioxide - 13 lupins - 14 molluscs.  
Kind customers are advised that allergens are present in our restaurant, so allergic and/or intolerant persons are requested to ask the staff for information. All fish products intended to be eaten raw have undergone a preventive cleaning treatment in accordance with reg. ce 853/04.