



ENTREE

GUACAMOLE DI SALMONE 10,00

Tartare di salmone, le sue uova, riso venere, avocado e lime.

GAMBERI AL PANKO 10,00

Gamberi* dorati al panko, insalatina mediterranea e salsa agrodolce.

POLPETTE ALLA GRECA 8,50

Crocanti polpette di zucchine romanesche con feta e pomodori confit, servite con tzatziki e gazpacho.

TARTARE DI MANZO 9,50

Battuta di manzo, burrata, mayo al mango, parmigiano e riso soffiato.

IDEA DI CHECCA 9,50

Pasta soffiata ripiena di mozzarella fumè e basilico, coulis di datterino giallo e croccante alle olive.

IL NORCINO 16,00

Prodotti di Norcia

Prosciutto di Norcia IGP, salame al tartufo nero, selezioni di pecorino, miele di castagno, senape alla frutta e sfoglie di grano croccanti.

dulcamara
restaurant bar

PATATE AL CARTOCCIO

PATATA CACIO E PEPE 7,00
Crema di pecorino e pepe, zucchine croccanti.

PATATA E SALMONE 10,00
Sour cream, salmone affumicato "home made" e semi di sesamo bianco.

PATATA AI FUNGHI 8,00
Funghi trifolati con crema ai formaggi.

LE PASTE

DALL'ACQUA E DALLA FARINA.

AMATRICIANA 11,00
Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

GRICIA DI RICCIOLA 11,00
Scialatielli** integrali fatti in casa, ricciola cruda e cotta, pecorino romano e crumble di guanciale.

TORTELLI FUORI NORMA 11,00
Sfoglie** all'uovo ripiene di melanzane alla cenere, pomodoro datterino, burrata e basilico.

INFUSI DELLA SALUTE

SELEZIONE DI INFUSI SERVITI FREDDI PER ACCOMPAGNARE IL PASTO

Per una migliore conservazione negli infusi è presente miele in quantità ridotte.

DULCAMARA 6,00
Tisana rilassante e digestiva a base di liquirizia, dulcamara, cannella e camomilla.

FRESCO 5,00
Infuso a base di lime, zenzero, cardamomo e menta.

BALANCE TEA 5,00
Tisana ayurveda a base di cannella, finocchio, petali di rosa, cardamomo, liquirizia, coriandolo e zenzero.

VIAGGIANDO

DALLA NOSTRA VOGLIA DI VIAGGIO, ALCUNI PIATTI DAL GUSTO ESOTICO E SPEZIATO.

DULCAMARA 13,00
Burger di manzo, bacon, cheddar cheese, lattuga e pomodoro, servito con french fries e ketchup home made.

LA PICANHA 20,00
Picanha di Angus marinata cotta a bassa temperatura e grigliata, melanzane all'harissa, sale al caffè e composta di papaya.

MOJITO DI POLLO 15,00
Pollo cotto a bassa temperatura, rum bianco, salsa lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.

SALMONE E RABBARO 16,00
Salmone affumicato al legno di ciliegio, servito con riso venere, basmati, selvaggio, e chutney al rabarbaro.

POLPO E CHIMICHURRI 18,00
Polpo* rosticcato, patata dolce, chimichurri, gel di limone e chips di tapioca.

TONNO E PASSION FRUIT 20,00
Tonno** scottato, riso croccante, bietoline grigliate e salsa al passion fruit.

ESPRESSAMENTE WOK

PIATTI DI CULTURA E TRADIZIONE ASIATICA CHE NELLA COTTURA WOK, RAPIDA E VELOCE, MANTENGONO INALTERATE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE DEGLI ALIMENTI FRESCI UTILIZZATI, RAPPRESENTANDO UN MODELLO DI ALIMENTAZIONE SALUTARE.

NOODLES 13,00

Noodles di soia saltati nella wok, zenzero, verdure di stagione, sesamo e salsa di soia.

GORENG 13,00

Riso nero e basmati, saltati nella wok con pollo, gamberi*, anacardi, verdure croccanti, uovo e miscela di spezie.

SAMBAL 13,00

Riso nero e basmati, verdure di stagione, chili al tamarindo e arachidi, seitan, uovo e semi di chia.

SCEGLIAMO LE MIGLIORI VERDURE DI STAGIONE PER LA NOSTRA WOK SALTATE CON OLIO DI RISO, ZENZERO, SESAMO E SOIA.

GAMBERI* 12,00

POLLO 11,00

NATURALE 10,00

Per tutte le wok a richiesta utilizzo di soia tamari per celiaci.

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ **SERVIZIO** € 2,00 a persona ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇



PICCANTE



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SPEZIATO

* Prodotto congelato all'origine

** Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa

Le nostre preparazioni contengono allergeni, consultare la lista degli ingredienti. Si prega di avvisare in caso di allergie il personale di sala. Grazie

WELLNESS STYLE

OMEGA 3 10,00

Salmone marinato, rucola, finocchi, pompelmo rosa, avocado, sesamo e ravanelli.

BUFALA E FRUTTA ESOTICA 9,00

Mix di spinacino e valeriana, mozzarella di bufala, pomodorini, avocado, papaya, semi di lino e dressing all'ananas.

PANAREA 9,00

Polpo* al vapore, patate, rucola, pomodorini, olive taggiasche e vinaigrette.

CAESAR SALAD 9,00

Lattuga romana, pollo, uovo, parmigiano, crostini e caesar dressing.

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

CHIARA

cl. 30 6,00

Birra chiara a bassa fermentazione.

AMBRATA/SCURA

cl. 30 6,00

Birra ambrata o scura a bassa fermentazione.

BIRRA DEL MESE

cl. 30 6,00

IN BOTTIGLIA

Selezione di birre italiane ed estere 6,00

ESPRESSO 1,50

CAFFÈ DEC 2,50

CAFFÈ D'ORZO 2,50

CAFFÈ AMERICANO 3,00

CAPPUCCINO 3,00

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE PER GODERE DEI MASSIMI BENEFICI CHE LA NATURA METTE A DISPOSIZIONE.

TOMMY 5,00

Mango, mela e ananas.

ESOTICO 5,00

Papaya, mango e ananas.

3M 5,00

Mela, mirtillo, more e lamponi.

ZENZERO 5,00

Carota, mela e zenzero.

MARACAS 5,00

Maracuja, fragola e mela.

RUBINO 5,00

Lamponi, ananas e menta.

KZM 5,00

Kiwi, mela e zenzero.

PALESTRA 5,00

Finocchio, ananas, sedano e menta.

SPREMUTA DI ARANCIA 4,00

FROZEN AL CAFFÈ > 5,00

Caffè, orzata, vaniglia e cacao.

BIBITE 3,00

ACQUA PURIFICATA 2,00