



Menù Asporto "FualDélivery"

PER GLI ALLERGENI LEGGERE LA LISTA IN FONDO AL MENÙ

GLI ANTIPASTI MISTI

di Terra (A: 1, 7)

€ 12

Prosciutto di Norcia tagliato a mano

Ovolina di Bufala

Involtino di Melanzana

Pecorino Sardo

di Pesce (A: 1, 2, 4, 7, 9, 11, 12, 13, 14)

€ 13

Polpo all'Isolana

Totanetti in Umido

Baccalà Mantecato

Salmone all'Arancia

Crudi di Mare (A: 2, 4, 12, 13, 14)

€ 16

Ostrica

Gamberi Rossi di Mazzara

Carpacci di Tonno e Spigola

LE NOSTRE TARTARE

Tonno, Avocado e Lime (A: 1, 4, 10, 12, 14)

€ 14

Gamberi Rossi di Mazzara, Stracciatella e Pistacchi (A: 2, 4,7,8,12,14)

€ 15

Filetto di Manzo, Capperi fritti e Cipolla rossa (A: 3,10,14)

€14

I PRIMI

Ravioli di Spigola, Patate e Menta € 13 (A: 1,3,7,12)

Crepes Farcite di Ricotta e Spinaci € 10 (A: 1,3,7)

Ribollita Toscana € 10 (A: 1,7,9,14)

I SECONDI

di Pesce

Spigola al Forno con Verdure (A: 4)

€ 18

Coda di Rospo in Guazzetto (A: 1,4,14)

€ 20

Tris di Tonno (Sesamo, Pistacchio e Pomodorini) (A: 4,8,11,12)

€ 20

di Carne

Cinghiale alla Toscana (A: 1,7,9,12,14)

€ 16

Filetto di Manzo al Pepe verde (A: 1,7)

€ 20

I DOLCI

Cheesecake ai Frutti di Bosco (A: 1,3,7)

€ 7

Crema Chantilly, Cioccolato, Marsala e Lingue di Gatto (A: 1,3,7)

€ 7

Bavarese al Cioccolato (A: 1,3,7)

€ 7

BOLLICINE

CUVÉE ORIGINE VALDO (Veneto) € 16

PROSECCO DI VALDOBBIADENE CUVÉE DE BOJ VALDO (Veneto) € 18

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO FRATELLI BERLUCCHI (Lombardia) € 30

BIANCHI

BIANCO TOSCANO Ravazzi (Toscana) € 10

VERMENTINO DI GALLURA ATARGAI Monti (Sardegna) € 14

PECORINO Zaccagnini (Abruzzo) € 18

ARNEIS Damilano (Piemonte) € 20

GIBELE' ZIBIBBO Pellegrino (Sicilia) € 21

VERMENTINO DI GALLURA PRIMO Mancini (Sardegna) € 23

RIBOLLA GIALLA Marco Felluga (Friuli) € 25

ROSSI

ROSSO TOSCANO Ravazzi (Toscana) € 10

FRAPPATO Pellegrino (Sicilia) € 16

BORIOSO CHIANTI RISERVA Ravazzi (Toscana) € 20

LAGREIN Hofstätter (Alto Adige) € 22

BARBERA D'ASTI Damilano (Piemonte) € 22

TRIPUDIUM Pellegrino (Sicilia) € 25

ROSE'

POGGIO ROSA Ravazzi (Toscana) € 12

BARDOLINO ROSE' Monte del Fra' (Veneto) € 16

LISTA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

- | | |
|---|--------------------|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(<i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut</i>) | GLUTEN |
| 2. CROSTACEI
(<i>gamberi, scampi, aragosta, astice, granchio, mazzancolle</i>) | CRUSTACEANS |
| 3. UOVA | EGGS |
| 4. PESCE | FISH |
| 5. ARACHIDI | PEANUTS |
| 6. SOIA | SOY |
| 7. LATTE | MILK |
| 8. FRUTTA A GUSCIO
(<i>mandorle, nocciole, noci, pistacchi</i>) | DRIED FRUIT |

9. **SEDANO**

CELERY

10. **SENAPE**

MUSTARD

11. **SEMI DI SESAMO**

SESAME

12. **SOLFITI**

SULPHITES

13. **MOLLUSCHI**

CLAMS

(cozze, vongole, ostriche, cannolicchi, calamari, moscardini)

14. **AGLIO e CIPOLLA**

GARLIC and ONION

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE DI QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA DI CONTATTARE IL PERSONALE DEL RISTORANTE.

FOR MORE INFORMATION ABOUT THE ALLERGENIC INGREDIENTS, PLEASE ASK THE STAFF.

Ristorante Fualdè L'Assaggio
Via delle Cave Fiscali, 7b - Roma (Piazzale Jonio)
Tel. 06.64490340