RAMO

Perché Ramo?

Ramo è l'anagramma di ROMA e AMOR,
due parole che racchiudono l'essenza di questo luogo,
la bellezza eterna di Roma e il calore dell'amore.

Un nome semplice ma carico di significati
che celebra i legami, le radici e la passione per la vita.

Ramo vuol essere un omaggio ad un amico speciale,
un amante del bello e della buona cucina
e ai legami che rimangono vivi nel cuore.



ANTIPASTI

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 7, 8, 14)*
calamari con panatura alle erbe aromatiche e limone e
gamberi con panatura di mandorle e cereali, guacamole

17

MOZZARELLA DI BUFALA (7)
variazioni di pomodorini e basilico

16

TARTARE DI MANZO (3, 7)
con funghi cardoncelli, spuma di parmigiano
24

TATAKI DI TONNO FRESCO (1, 3, 4, 9)
Pomodorini, pane croccante e mayo al lampone
21

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP REGIONE LAZIO (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia
Ricottina di mucca dell'Agro Pontino, camosciato di capra alla salvia di Montefiascone, Fiore di Rocca stagionato, Fiocco della Tuscia

15

SELEZIONE DI SALUMI DOP REGIONE LAZIO con focaccia (1, 8)
Prosciutto di Campocatino, Corallina di Montefiascone, Capocollo di Montefiascone, Mortadella Mangalitza, Salsicce di suino secche al camino

17

SELEZIONE DELLO CHEF DI SALUMI E FORMAGGI DOP (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia

19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1. Glutine **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**Pesce **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte **8.**Frutta a guscio **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa **13.**Lupino **14.**Molluschi

PRIMI DELLA TRADIZIONE

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE (1, 3, 9, 12)
pasta all'uovo con ragù classico di manzo
18

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (1, 7)
Pasta Mancini, guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro San Marzano, Pecorino Romano DOP, pepe nero
17

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1, 3, 7)
Pasta Mancini, uova pastorizzate, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano DOP, pepe nero
17

TONNARELLI CACIO E PEPE (1, 7)
Tonnarelli acqua e farina, Pecorino Romano DOP, pepe
17

PRIMI PIATTI

GNOCCHI CON FIORI DI ZUCCA ALLA TRILUSSA (1, 7)
con zafferano e Parmigiano DOP
20

IDEA ALLA NORMA (1, 3)
orecchiette fresche con pomodoro, basilico, melanzane e cacioricotta
19

RISO CARNAROLI CON BRASATO DI MANZO (1, 7, 9, 12)
con Parmigiano Reggiano 24 mesi, zafferano, jus ristretto
23

FETTUCCINE CON RAGOUT DI AGNELLO (1, 3, 7, 9, 12)
carciofi con battuto di mentuccia selvatica, Pecorino Romano DOP e fondente di topinambur
22

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA (1)
con crostini di pane
17

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1. Glutine **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**Pesce **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte **8.**Frutta a guscio **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa **13.**Lupino **14.**Molluschi

SECONDI

SALMONE ARROSTITO (4, 6, 7, 8)
con sciroppo d'acero, zeppole di broccoli e pistacchi, kefir speziato
28

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE AI SAPORI DEL MEDITERRANEO (4, 7)
con crema di melanzane e pomodorini
30

FILETTO DI MANZO (7, 10) gr. min. 250
manzo di fassona grassfed, semplice o al rosmarino, servito con contorno a scelta tra patate al forno, insalata fresca o cicoria ripassata
35

TAGLIATA DI MANZO (1, 9, 12) gr. min. 280
Selezione argentina. Al rosmarino e contorno a scelta tra patate al forno, insalata fresca o cicoria ripassata
28

GALLETTO IN DUE COTTURE (1, 3, 7, 9, 12)
con rosti di patate speziate, estratto di peperoni dolci e salsa alla cacciatora
29

GUANCIA DI VITELLA BRASATA (1, 9, 12)
con zucca alla brace, foglie di verza, nocciole e salsa al tartufo
29

BURGER TRILUSSA (1, 3, 4, 7, 12) gr. 250
Classico o Smashed. Macinato di scottona, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante e salsa della casa. Servito con patatine fritte.
Smashed: senza pomodoro.
26

CONTORNI

Patate al forno	**Patate fritte**	**Cicoria ripassata**	**Puntarelle con alici** (4, 12)
9	9	9	9

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1. Glutine **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**Pesce **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte **8.**Frutta a guscio **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa **13.**Lupino **14.**Molluschi

LE NOSTRE INSALATE

GRECA (7)
songino, feta, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro e olive leccino
14

ADRIATICA (4)
cuor di lattuga, filetti di tonno, mais e pomodorini
14

NORDICA (4, 8)
spinacino, salmone affumicato, pomodorini e mandorle
14

PINSE*

FOCACCIA BIANCA (1)
Olio EVO e rosmarino
10

NAPOLI (1, 4)
Salsa di pomodoro, alici, origano
15

MARGHERITA (1, 7)
Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico
15

VEGETARIANA (1, 7)
Mozzarella, verdure di stagione
15

DIAVOLA (1, 7)
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante
15

ROMA (1, 7, 8)
Focaccia, mortadella Mangalitza, pistacchio e bufala
19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1. Glutine **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**Pesce **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte **8.**Frutta a guscio **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa **13.**Lupino **14.**Molluschi

DESSERT

TIRAMISÙ SCOMPOSTO (1, 3, 7)
11

TORTINO DI MELE (3, 7)
con gelato alla vaniglia
10

PANNA COTTA (7)
con frutti di bosco o caramello salato o cioccolato
10

CHEESECAKE SCOMPOSTA (1, 7)
con salsa al mango, spuma di cocco e lime
11

CUORE DI CIOCCOLATO CALDO (1, 3, 7, 8)
8

SORBETTI

Lampone Lime e zenzero
8

GELATI

Nocciola (3, 7, 8) Vaniglia (7) Pistacchio (3, 7, 8)
8

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
12

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1. Glutine **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**Pesce **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte **8.**Frutta a guscio **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa **13.**Lupino **14.**Molluschi