

Nuovo

*Menin*

**FERRO**

officina del gusto



# MIE NU

## Antipasti

### **Fiore di zucca €9,00**

1-7

Fiori di zucca ripieni di ricotta candita al miele e paprika dolce pastellati e fritti alla romana

### **Pizzetta alla cacciatora €12,00**

1-12

Pizzetta frita con abbacchio locale alla cacciatora e polvere di olive taggiasche

### **Zucchina ripiena in tartare €14,00**

Tartare di manzo selezionato con pomodori secchi su barchetta di zucchina romanesca

### **Porchetta di pollo €12,00**

9

Pollo ruspante disossato, marinato e cotto come da tradizionale porchetta romana, servito col suo fondo.

### **Panzanella di polpo\* €14,00**

1-12-14

Panzanella con verdure fresche di stagione, insalatina di polpo e crostini di pane croccante

### **Baccalà\* mantecato €14,00**

1-4-7-12

Tartine di baccalà mantecato con cipolla rossa caramellata

## Primi piatti

### **La carbonara €14,00**

1-3-7

Tonnarello artigianale acqua e farina con uova, pecorino romano, pepe e guanciale

### **L'amatriciana €14,00**

1-7

Bucatini "pastificio Mancini" con salsa pomodoro, pepe, pecorino romano e guanciale

### **La cacio e pepe €14,00**

1-7

Tonnarello artigianale acqua e farina con pepe nero e pecorino romano

### **La gricia €14,00**

1-7

Rigatone "pastificio Mancini" con guanciale, pepe nero e pecorino romano

### **Gnocchetti Ferro €16,00**

1-3-7

Gnocchetti di patate artigianali in salsa di datterino giallo, stracciatella e salsa al basilico

### **Ricordo di saltimbocca €17,00**

1-3-9

Tagliatella fresca all'uovo artigianale al ragù di vitella nostrana al profumo di salvia e prosciutto di Parma croccante

### **Arrabbiata di tonno\* €18,00**

1-4

Penna rigata "pastificio Mancini" all'arrabbiata classica di Roma con tonno del Mediterraneo

Tutto il pesce utilizzato, sia crudo che cotto, è stato regolarmente abbattuto e conservato secondo le norme vigenti

\* il prodotto potrebbe essere abbattuto/congelato/surgelato



---

## Secondo piatti

---

**Pollo alla brace ma sulla griglia** €20,00

Sovraccoscia di pollo disossata, marinata e cotta a bassa temperatura con patate al forno

**Tagliata di manzo** €22,00

Tagliata di controfiletto di scottona nazionale selezionata

**Polpette alla Romana** €18,00  
1-3-7

Polpette di manzo selezionato, cotte in salsa di pomodoro San Marzano con fonduta di pecorino romano

**Fettina panata** €17,00  
1-3

Fettina di vitella nostrana scelta, panata al panko e sale profumato al limone

**Polpo\*** €22,00  
14

Tentacoli di polpo rostiti serviti su crema di ceci e cicoria ripassata aglio olio e peperoncino

**Branzino\* e carciofi** €22,00  
1-4

Filetto di branzino del Mediterraneo in crosta di carciofo alla romana

---

## Contorni

---

**Patate al forno** €6,00

Patate arrostiti al profumo di rosmarino

**Cicoria** €7,00

Cicoria fresca ripassata con aglio olio e peperoncino

**Peperoni arrosto** €7,00

Peperoni arrostiti in forno e conditi con erbe aromatiche

**Misticanza** €7,00

Insalatina mista con pomodorini gialli e cipolla caramellata

---

## Dolci

---

**Ferromisù** €7,00  
1-3-7

Crema al mascarpone, Oswego Gentilini imbevuto in caffè Illy, ganache al cioccolato e cacao

**Semifreddo\* allo zabajone** €7,00  
1-3-7-8-12

Semifreddo fatto in casa allo zabaglione con mandorle tostate

**Cheesecake ricotta e visciole** €7,00  
1-3-7

Base di biscotti Digestive con confettura alle visciole e crema di ricotta aromatizzata al limone

**Tartelletta al limone** €7,00  
1-3-7

Crostatina di frolla con crema pasticcera al limone e meringa flambata



---

## Cocktail

---

<b>Spritz Aperol</b>	<b>€9,00</b>
<b>Spritz Campari</b>	<b>€10,00</b>
<b>Gintonic</b>	<b>€10,00</b>
<b>Gintonic gin mare</b>	<b>€12,00</b>
<b>Gintonic analcolico</b> tanqueray 0.0	<b>€10,00</b>
<b>Negroni</b>	<b>€10,00</b>
<b>Cuba libre</b>	<b>€10,00</b>
<b>Calice di vino</b> Chiedi all'oste!	<b>€??</b>

---

Email [ferro.officinadelgusto@gmail.com](mailto:ferro.officinadelgusto@gmail.com)  
Facebook: @ferro.officinadelgusto  
Instagram: [ferro\\_officina\\_del\\_gusto](https://www.instagram.com/ferro_officina_del_gusto)

---

## Bevande

---

<b>FANTA 33CL</b>	<b>€3,00</b>
<b>COCA COLA 33 CL</b>	<b>€3,00</b>
<b>COCA COLA ZERO 33 CL</b>	<b>€3,00</b>
<b>SCHWEPPE</b>	<b>€3,00</b>
<b>SCHWEPPE LEMON</b>	<b>€3,00</b>
<b>SCHWEPPE GINGER BEER</b>	<b>€3,00</b>
<b>ACQUA</b> Nepi/Sanbenedetto	<b>€ 2,00</b>

---

## Caffetteria

---

<b>Caffè illy espresso</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Caffè Illy decaffeinato</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Caffè Americano</b>	<b>€3,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€3,00</b>

---

PANE € 2,00



- ① **Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati**
- ② **Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili**
- ③ **Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via**
- ④ **Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali**
- ⑤ **Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi**
- ⑥ **Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.**
- ⑦ **Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte**
- ⑧ **Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi**
- ⑨ **Sedano e derivati: presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali**
- ⑩ **Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda**
- ⑪ **Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine**
- ⑫ **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>: usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche e succhi di frutta**
- ⑬ **Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine**
- ⑭ **Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.**