

Menù

Antipasti

- **Antipasto ALVARO** 15
Assaggi misti di alcuni antipasti e fantasie dello chef
- **Tagliere di salumi e formaggi** 18
7, 12
- **Aliciotti fritti con fonduta di pecorino e terra di olive nere** 10
1, 3, 4, 7
- **Tris di pallotte "Cacio e Ova", pomodoro, cicoria e ...** 8
3, 4, 7
- **Crocchette di baccalà su insalata di finocchi arancia e olive tagiasche** 11
1, 3, 4, 7, 11
- **Pappa al pomodoro con stracciatella, olive tagiasche, pesto di mandorle e basilico** 8
1, 7, 8
- **Polpettine fritte di coda alla vaccinara con sugo da inzuppo, pecorino e cacao amaro** 10
1, 3, 7, 9
- **Bao ripieno di pollo e peperoni** 9
1, 7, 9, 12
- **Gamberone in pasta kataifi su humus di ceci e sesamo tostato** 16
1, 2, 6, 10, 11, 12

Primi *(le nostre paste sono tutte fatte in casa)*

- **Scialatielli al nero di seppia allo scoglio** 17
1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13
- **Fettuccine al cacao con ragù di anatra all'arancia** 15
1, 3, 6, 7, 12
- **Gnocchi alla sorrentina** 14
1, 3, 7, 9
- **Casarecce di farro con pesto di basilico, stracciatella e pomodoro confit** 16
1, 7, 8
- **Spaghettoni Alvaro della tradizione** 12
(Carbonara / Amatriciana / Gricia / Cacio e pepe)
1, 3, 7

Secondi

- **Ribs di maiale cbt con patata viola con salsa tzaziki** 17
7,1, 12
- **Petto d'anatra,
chutney di ananas e cipolla di tropea, gastrique al cesanese** 20
11, 12
- **Punta di petto alla fornara** 17
9, 11, 12
- **Roastbeeff di manzo
con salsa demiglass, sottaceti fatti in casa e mandorle tostate** 18
8, 9 , 10, 11, 12
- **Calamaro ripieno di patate, capperi, olive e servito su crema di
zucchine** 19
7, 14
- **Gazpacho di pomodoro con uovo marinato alla soia,
cetrioli e crostone di pane** 15
1, 3, 6, 9

Contorni

- **Cicoria ripassata** 6
- **Chips di patate** 4
- **Chips di patate cacio e pepe** 5
7
- **Patate al forno** 5
- **Zucchine alla scapece** 6

Cestino di pane fatto in casa.....3

Servizio..... 2

Dolci fatti in casa

- **Tiramisù** 6
1, 3, 7,
- **Panna Copagabana, panna cotta al cocco su salsa di mango e crumble al cioccolato** 6
1, 3, 7, 8
- **Crostatina di fragole con crema al limone** 7
1, 3, 7
- **Tozzetti da inzuppo con crema pasticcera (o con vin santo, 8)** 5
1, 3, 7, 8, 12
- **Seadas con miele** 7
1, 3, 7
- **Tagliata tropicale** 7
Sporzionamento torta 1

Dopo il dolce segue il ...

- **Caffè / Decaffeinato** 2
- **Ludum Passito - Marco Carpineti** 7
- **Passito di Sicilia - Colosi** 5
- **Vin Santo Spirito - Frescobaldi** 5
- **Limoncello / Sambuca** 4
- **Amaro del Capo / Jagermeister / Lucano Montenegro** 4
- **Rupes / Di saronno** 5
- **Jefferson / Formidabile** 6

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 Solfiti



13 Molluschi



14 Lupini

 I nostri primi piatti possono essere fatti con pasta senza glutine

 Specialità dello chef

- I prezzi esposti sono espressi in €

* In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato un prodotto surgelato

Via Castelnuovo di Porto, 4
00191 Roma
Tel. 3514389675 - 0695582995

info@alvaroristorante.com
www.alvaroristorante.com

