

PICCOLI MOMENTI DI FELICITÀ

Camilluccio

· ROMA ·

CUCINA ITALIANA

in

— tapas —

a partire dalle 18.00

- Stracciatella di bufala, alici del mar Cantabrico e granella di pomodori essiccati 6,00€
- Peperone crusco, baccalà* mantecato e olive di Gaeta 6,00€
- Pappa al pomodoro, burrata e basilico v. 3,50€
- Crumble di frisella napoletana, mozzarella di bufala, insalata di pomodori al basilico e acciughe 3,50€
- Frittatina di patate e provola v 2,50€
- Polpo verace rosticcato, patate dolci e tapenade 6,00€
- Chips cacio e pepe v 3,00€
- CFC** Camillo Fried Chicken. 4,50€
pimienton, lime, cereali e bbq affumicata
- Fiore di zucca, mozzarella, pomodorini, olive e pesto di basilico v 3,50€
- Suppli piccante spaccato e farcito con spuma di ricotta e concia 4,00€
- Crocchetta di melanzane**, pomodoro e mozzarella di bufala v. 4,00€
- Polpette di zucchine, menta e feta v 4,00€
- Alici fritte** 4,00€

TAPAS

di gastronomia

a partire dalle 18.00

- Ricottina di bufala, miele di castagno e noci v 3,00€
- Burratina affumicata, pomodori confit e olio al basilico v 3,00€
- Burrata di Andria con tapenade di olive taggiasche v 3,50€
- Pecorino di Pienza e confettura di pere v 4,50€
- Mortadella IGP, aceto balsamico e granella di pistacchi 5,00€
- Cubotto di focaccia, prosciutto di Parma e confettura di fichi 6,00€
- Cubotto di focaccia, pomodorini del Piennolo e Parmigiano Reggiano 26 mesi v. 5,00€
- Cubotto di focaccia, carne salada e olio EVO 5,50€
- Cubotto di focaccia e culatello di Zibello. 6,00€
- Cubotto di focaccia, capocollo e cuori di carciofino violetto 5,00€
- Salame casareccio reatino e Parmigiano Reggiano 26 mesi 5,50€
- Prosciutto di Bassiano e mozzarella di bufala. 5,50€

*Surgelato all'origine | **Abbattuto in loco | v: Vegetariano | Pane artigianale 100 g: 1,50€ a persona | Servizio 15%

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento UE 1169/2011.

La lista degli allergeni del nostro menu è consultabile in cassa.

Small o Regular?

SCEGLI LA TUA PORTATA!

PRIMI PIATTI

SMALL

REGULAR

Raviolo ripieno di coda alla vaccinara**	7,00€	12,00€
Maccheroncino al pesto di melanzane e menta con crema di burratina affumicata v	6,00€	10,00€
Timballo di anellini alla siciliana	6,00€	10,00€
Tonnarelli cacio e pepe con fiori di zucca croccanti v.		11,00€
Spaghetti alla chitarra alla carbonara e punte di asparagi v		12,00€
Spaghetti aglio, olio e moscardini		13,00€

SECONDI PIATTI

SMALL

REGULAR

Baccalà* alla cacciatora	8,00€	16,00€
Polpette al sugo secondo tradizione romana	6,00€	12,00€
Parmigiana di melanzane v	6,00€	12,00€
La bistecca 300 g		20,00€
Coniglio all'ischitana		16,00€
Carrè di agnello		19,50€
Gran grigliata di verdure v.		14,00€

CONTORNI -6,00€ | Insalata mista v | Patate al forno v | Patate fritte v | Cicoria ripassata v

COCKTAIL & DISTILLATI

GIN

London N3	10,00€	Monkey 47	14,00€
Bombay	10,00€	Hendricks	12,00€
Mare	12,00€	Bulldog	10,00€
Tanqueray	10,00€	Banks	10,00€
Botanist	12,00€		

Mediterranean 10,00€

Gin Mare, Chartreuse giallo, purea di fragola, succo di limone, sciroppo di timo

The Italian style 10,00€

The Botanist gin, Aperol, limoncello, Brancamenta, spuma d'arancia, cannella



TEQUILA & MEZCAL

Espolon	12,00€	Patron Silver	12,00€
Espolon Reposado	12,00€	Mezcal Illegal 27	10,00€
Patron Reposado	12,00€		

Paprikita 10,00€

Tequila Espolon, Dom Benedictine, succo di lime, marmellata di ananas e angostura, crusca di sale alla paprika

Mexican mule 10,00€

Illegal Mezcal joven, passion fruit, pompelmo rosa, succo di lime, Ginger Beer



COGNAC

Villa Zarrì	12,00€	Hennessy	10,00€
Vesper	14,00€	Stravecchio	10,00€
Vecchia Romagna	10,00€		

VERMOUTH

Punt & Mes	8,00€	Antica Formula	10,00€
Cocchi "Dopo Teatro"	12,00€	Martini Rosso	10,00€
Cocchi "Storico"	12,00€	Martini Bianco	10,00€

VODKA

Beluga	12,00€	Ketel One	10,00€
Belvedere	12,00€	Sky	8,00€
Grey Goose	12,00€		

Apricot jelly 10,00€

Vodka Sky, Amaretto Disaronno, shrub di albicocca, sciroppo di vaniglia, gelatina di albicocca

Anicino 10,00€

Vodka Ketel One, Montenegro, Galliano, menta fresca, anice stellato, polvere di limone



WHISKEY

Oban 14	10,00€	Knobb Kreek Bourbon	10,00€
Wild Turkey Rye	10,00€	Nikka	10,00€
Wild Turkey 81 Bourbon	10,00€	Lagaulin 16	12,00€
Ardbeig Single Malt	12,00€	Makers Marks	10,00€

A Little Bitter 10,00€

Wild Turkey 81 Bourbon whiskey, Drambuie, decotto di noci e zenzero, liquore alle noci, noce moscata, angostura bitter

Antica Formula 10,00€

Knobb Creek Bourbon whiskey, Vermouth Antica Formula, Campari, orange bitter, cristalli di Campari



RUM

Zacapa 23	12,00€	Appleton Estate 21	12,00€
J. Bally 7	10,00€	Appleton Signature	
Appleton Estate 12	10,00€	Blend	12,00€

Lemongrass style 10,00€

Rum infuso al Lemongrass, sciroppo di orzata, succo di limone, mela verde, menta fresca

Foxy cinnamon 10,00€

Rum J. Wray Gold, miele d'arancia, pestato di pera, cedrata Tassoni, cannella



Chiedi al Barman per i cocktail della tradizione

8€

GLI ANALCOLICI

Fresh Pear	8,00€
<i>Lime, Succo di Pera, Menta fresca, Cannella in polvere</i>	
Red Fruits	9,00€
<i>Frutti di bosco, Succo di mirtillo, Purea di passion fruit</i>	
Saloonkeeper	8,00€
<i>Mix di agrumi, Ginger ale, Sciroppo di orzata</i>	

LE BIRRE

Poretti l'originale 4 luppoli	3,50€ 0,20 cl	6,00€ 0,40 cl
Alc. 5.5% Vol.		
Poretti doppio malto 5 luppoli	3,50€ 0,20 cl	6,00€ 0,40 cl
Alc. 6.5% Vol.		
Poretti rossa 6 luppoli	3,50€ 0,20 cl	7,00€ 0,40 cl
Alc. 7.0% Vol.		
Poretti non filtrata 7 luppoli	3,50€ 0,20 cl	7,00€ 0,40 cl
Alc. 5.3% Vol.		

gli SPRITZ

Ginger Spritz	9,00€
<i>Aperol, Limone, Liquore allo zenzero, Zucchero, Ginger Beer</i>	
Vermouth Spritz	8,00€
<i>Prosecco extra dry, Vermouth Punt & Mes, Rabarbaro Zucca, Essenza d'arancia</i>	
Sweety Spritz	9,00€
<i>Aperol, Infuso zuccherino di more selvatiche, Pompelmo rosa, Melograno, Prosecco extra dry</i>	

soft drink

Acqua potabile trattata naturale/gassata 100 cl.	2,00 €
Soft drink	4,00 €
Succhi di frutta 12,5 cl	3,50 €

BOLLICINE



Franciacorta Brut Saten Az. Agr. Vezzoli, <i>Chardonnay</i> (Lombardia)	9,00€	22,00€
Spumante Brut Ribolla Gialla Le Contesse, <i>Ribolla Gialla</i> (Friuli)	9,00€	20,00€
Valdobbiadene Superiore Extra Dry Il Drago e la Fornace, <i>Glera</i> (Toscana)	7,00€	18,00€
Lambrusco Classico IGT Monte delle Vigne, <i>Lambrusco Maestri</i> (Emilia Romagna)	9,00€	20,00€
Trento DOC 51.151 Moser, <i>Chardonnay</i> (Trentino)		36,00€
Champagne Cordon Bleu Brut Sèlect Maison De Venoge, <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i> (Francia)		55,00€

VINI BIANCHI



Chardonnay Thou Blanc 2017 Bava, <i>Chardonnay</i> (Piemonte)	7,00€	20,00€
Gewurstraminer Cantina Rovere della Luna, <i>Gewurstraminer</i> (Trentino)	9,00€	24,00€
Ribolla Gialla Il Drago e la Fornace, <i>Ribolla Gialla</i> (Friuli)	8,00€	22,00€
Sauvignon Blanc Casata Mergè, <i>Sauvignon</i> (Lazio)	8,00€	28,00€
Falanghina del Sannio Voria Torre Del Pagus, <i>Falanghina</i> (Campania)	7,00€	18,00€
Grillo Sailer Tasca d'Almerita, <i>Grillo</i> (Sicilia)	8,00€	18,00€
Vermentino di Sardegna DOC La Giara, <i>Vermentino di Sardegna</i> (Sardegna)	7,00€	18,00€
Pecorino Bio e Vegano IGP Cantina Cerretano, <i>Pecorino</i> (Abruzzo)	9,00€	20,00€
Pinot Bianco Az. Agr. Prendina, <i>Pinot bianco</i> (Veneto)		18,00€
Riesling AOC DOPFF Au Moulin, <i>Riesling</i> (Francia)		24,00€
Chenin Blanc Boland Cellar, <i>Chenin Blanc</i> (Sud Africa)		28,00€
Chabils AOC Domanie Chatelan, <i>Chardonnay</i> (Francia)		24,00€
Silvaner Preapositus Abbazia Di Novacella, <i>Silvaner</i> (Alto Adige)		36,00€
Sauvignon Abbazia Di Novacella, <i>Silvaner</i> (Alto Adige)		25,00€
Chardonnay S. Valentin San Michele Appiano, <i>Chardonnay</i> (Alto Adige)		42,00€

VINI ROSE



Bardolino Chiaretto Az. Agr. Cavalchina, <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> (Veneto)		20,00€
Rosato Ginevra Casata Mergè, <i>Syrha, Sangiovese</i> (Lazio)		18,00€

VINI ROSSI



Dolcetto D'alba Ceretto, <i>Dolcetto</i> (Piemonte)	7,00€	30,00€
Montepulciano d'Abruzzo Bio Cantina Cerretano, <i>Montepulciano</i> (Abruzzo)	8,00€	20,00€
Syrah IGP Lazio Sesto 21 Casata Mergè, <i>Syrah</i> (Lazio)	8,00€	22,00€
Aglianico Voria Torre del Pagos, <i>Aglianico</i> (Campania)	8,00€	20,00€
Merlot Garda Az. Agr. Prendina, <i>Merlot 90%, Cabernet 10%</i> (Veneto)	7,00€	20,00€
Panta Rei Casata Mergè, <i>Syrah</i> (Lazio)	9,00€	18,00€
Nero d'Avola Salier Tasca d'Almerita, <i>Nero d'Avola</i> (Sicilia)	9,00€	18,00€
Shirah Salier Tasca d'Almerita, <i>Shirah</i> (Sicilia)	9,00€	18,00€
Pinot Nero Abbazia Di Novacella, <i>Pinot Nero</i> (Alto Adige)		32,00€
Amarone Della Valpolicella Classico DOC Soc. Agr. Eleva, <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> (Veneto)		58,00€
Teroldego Maso Warth Moser, <i>Teroldego</i> (Trentino)		28,00€
Rosso di Montepulciano Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese, Colorino, Canaiolo</i> (Toscana)		26,00€
Brunello di Montalcino Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese</i> (Toscana)		55,00€
Chianti DOCG Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese, Ciliegino</i> (Toscana)		20,00€
Barolo DOCG Giribaldi, <i>Nebbiolo</i> (Piemonte)		50,00€

VINI DOLCI



Moscato d'Asti Cantina Bava, <i>Moscato bianco di Canelli</i> (Piemonte)		6,00€
Friuli Colli Orientali Picolit 2011 Vidussi, <i>Picolit 100%</i> (Friuli)		8,00€
Sautern Chateau Climens 1998 1er Cru Chateau Climens, <i>Semillon</i> (Francia)		18,00€