

PICCOLI MOMENTI DI FELICITÀ

# Camilluccio

·ROMA·

---

## CUCINA ITALIANA *in* **Tapas**

---

### ➤ *dalla cucina*

- Suppli piccante spaccato e farcito . . . . . 4,00€  
con spuma di ricotta e conca di zucchine
- Tartare di manzo. . . . . 6,00€  
crema al Parmigiano Reggiano e tartufo
- Polentina, ciauscolo, funghi . . . . . 5,50€  
e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Crocchetta di patate spaccata e farcita . . . . . 4,00€  
con burrata, alici e cime di rapa
- Polpo, patate e pimenton. . . . . 5,50€
- Cubo di salmone marinato . . . . . 6,00€  
e crema di pomodori verdi
- Hummus di ceci, olive kalamata 🍷 . . . . . 4,00€  
e polvere di pomodori secchi
- Baccalà mantecato. . . . . 6,00€  
gnocchetto alla romana e tartufo nero
- Chips fatte in casa 🍷 . . . . . 3,00€  
cacio e pepe | pimenton | curry
- Pappa al pomodoro, stracciatella e basilico 🍷 . . . 3,50€
- Fiore di zucca, mozzarella, alici, pomodorini . . 3,50€  
olive e pesto di basilico
- CFC *Camillo Fried Chicken* . . . . . 4,50€  
pimenton, lime, cereali e bbq
- Frittatina di asparagi e tartufo 🍷 . . . . . 4,50€
- Crocchetta di melanzane 🍷 . . . . . 4,00€  
pomodoro e mozzarella di bufala
- Alici fritte. . . . . 4,00€
- Polpette di zucchine, menta e feta 🍷 . . . . . 4,00€
- Gambero in pastella e maionese al lime . . . . . 3,00€

### ➤ *dalla gastronomia*

- Ricottina di bufala, miele di castagno e noci 🍷 . 3,50€
- Burratina di Andria 🍷. . . . . 4,00€  
e tapenade di olive taggiasche
- Burratina di Andria, alici del Cantabrico . . . . . 5,50€  
e granella di pomodori essiccati
- Prosciutto crudo di Bassiano . . . . . 6,00€  
e mozzarella di bufala
- Mortadella IGP, aceto balsamico di Modena . . . 5,00€  
e granella di pistacchi
- Carpaccio di manzo marinato . . . . . 6,00€  
e Parmigiano Reggiano 24 mesi

---

### ➤ *dalla pizzeria*

#### *Cubotto di focaccia genovese:*

- Prosciutto crudo di Bassiano. . . . . 5,50€  
e mozzarella di bufala
- Carne salata e olio evo . . . . . 6,00€
- Prosciutto di Parma e confettura di fichi . . . . . 5,50€
- Culatello di Zibello . . . . . 7,00€

#### *Pizza crispy:*

- Capocollo e cuori di carciofino violetto. . . . . 5,50€
- Pomodorini del Piennolo 🍷 . . . . . 5,50€  
e Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Cacio e pepe 🍷 . . . . . 4,00€



## PRIMI



Fusilloni con baccalà <i>broccoli siciliani e briciole di pane croccanti</i>	.8,00€	.13,00€
Paccheri al ragù bianco <i>di vitella e tartufo</i>	.8,00€	.13,00€
Ravioli di coda alla vaccinara	.8,00€	.13,00€
Maccheroncini 🍴 <i>al pesto di melanzane bruciate e menta con crema di burratina affumicata</i>	.7,00€	.12,00€
Pici polpo e pecorino		.13,00€
Tonnarelli cacio e pepe 🍴 <i>con fiori di zucca</i>		.11,00€
Spaghettoni alla carbonara <i>con punte di asparagi</i>		.12,00€

## SECONDI



Baccalà* alla cacciatora	.9,00€	.16,00€
Polpette al sugo. <i>secondo tradizione romana</i>	.7,00€	.13,00€
Brasato di manzo. <i>e pure di patate</i>	.9,00€	.16,00€
Tagliata di manzo danese <i>con patate al forno</i>		.22,00€
Polpo grigliato <i>con patate schiacciate affumicate</i>		.18,00€
Tartare di manzo <i>con crema di parmigiano e tartufo</i>		.20,00€
Grigliata di verdure dell'orto 🍴		.14,00€

## CONTORNI

Zucchine alla scapece	.5,00€	Patate al forno al rosmarino	.5,00€
Padellotto di patate sabbiose Cipolla fondente   Pomodori infornati	.6,00€	Scarola ripassata con olive, uvetta e pinoli	.6,00€
		Patate fritte americane	.5,00€

\*Surgelato all'origine | \*\*Abbattuto in loco | 🍴 : 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.

# I GRANDI Classici

<b>Americano</b> . . . . .	8,00€
<i>Bitter Campari, vermouh rosso e soda</i>	
<b>Milano Torino</b> . . . . .	8,00€
<i>Bitter Campari, vermouh rosso</i>	
<b>Negroni</b> . . . . .	8,00€
<i>Bitter Campari, vermouh rosso, London Dry Gin</i>	
<b>Garibaldi.</b> . . . . .	8,00€
<i>Bitter Campari, succo di arancia fresca</i>	
<b>Mojito</b> . . . . .	8,00€
<i>Rum J. Wray, zucchero, lime, menta</i>	
<b>Moskow mule.</b> . . . . .	8,00€
<i>Skyy vodka, ginger beer, lime</i>	
<b>Bloody Mary</b> . . . . .	8,00€
<i>Skie vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, woncestershire, limone</i>	
<b>Gin &amp; Tonic.</b> . . . . .	8,00€
<i>Gin Bankes, acqua tonica</i>	

Chiedi al barman per conoscere la nostra selezione di Premium Gin  
- 10,00€ | 14,00€ -

## Old Style

<b>Martini Cocktail</b> ... 10,00€
<i>London Dry Gin, vermouh dry</i>
<b>Luxury Martini Cocktail</b> ... 12,00€ > Tanqueray Ten
<b>Manhattan</b> ... 10,00€
<i>American rye, vermouh e Angostura</i>
<b>Luxury Manhattan</b> ... 12,00€ > Knob Kreek Rye
<b>Old fashioned</b> ... 10,00€
<i>American bourbon, zolletta di zucchero e Angostura</i>
<b>Luxury Old fashioned</b> ... 12,00€ > Maket's Mark Bourbon

## Analcolici

<b>Fresh Pear</b> . . . . .	8,00€
<i>Lime, succo di pera, menta fresca, cannella in polvere</i>	
<b>Red Fruits</b> . . . . .	9,00€
<i>Frutti di bosco, succo di mirtillo e purea di passion fruit</i>	
<b>Saloonkeeper</b> . . . . .	8,00€
<i>Mix di agrumi, Ginger ale, sciroppo di orzata</i>	

## soft drink

<b>Acqua potabile trattata</b> . . . . .	2,00 €
<i>naturale/gassata 100 cl</i>	
<b>Soft drink</b> . . . . .	4,00 €



DOMENICA E FESTIVI - DALLE 12.00 ALLE 15.00  
**BRUNCH**

con animazione per bambini

## gli SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b> . . . . .	8,00€
<i>Aperol, Prosecco Extra Dry</i>	
<b>Campari Spritz</b> . . . . .	8,00€
<i>Campari, Prosecco Extra Dry</i>	
<b>Hugo Spritz</b> . . . . .	8,00€
<i>Saint Germain, Prosecco Extra Dry, menta fresca e lime</i>	
<b>Ginger Spritz</b> . . . . .	9,00€
<i>Aperol, Domaine de Cantoine, succo di lime, Ginger beer, zenzero</i>	
<b>Vermouh Spritz</b> . . . . .	8,00€
<i>Prosecco Extra Dry, vermouh Punt &amp; Mes, Rabarbaro Zucca, essenza d'arancia</i>	
<b>Sweety Spritz</b> . . . . .	9,00€
<i>Aperol, infuso zuccherino di more selvatiche, pompelmo rosa, melograno, Prosecco Extra Dry</i>	

## LE BIRRE

<b>Poretti 4 luppoli 30cl</b> . . . . .	4,50€
<i>Alc. 5.5% Vol.</i>	
<b>Tucher weizen 30cl.</b> . . . . .	5,00€
<i>Alc. 5.3% Vol.</i>	
<b>Grimbergen blanche</b> 25cl 5,00€ . . . . . 50cl 9,00€	
<i>Alc. 7.0% Vol.</i>	
<b>Brooklyn East IPA 40cl</b> . . . . .	6,50€
<i>Alc. 5.3% Vol.</i>	

Selezioniamo ciclicamente produttori di birre artigianali.

Chiedi al personale di sala per scoprire la nostra offerta.

➤ 33cl 6,00€

➤ amari & digestivi - 5,00€ - ◀

## Bollicine



<b>Franciacorta Brut Saten</b> Az. Agr. Vezzoli, <i>Chardonnay</i> (Lombardia)	9,00€ . . . . .	32,00€
<b>Spumante Brut Ribolla Gialla</b> Le Contesse, <i>Ribolla Gialla</i> (Friuli)	7,00€ . . . . .	24,00€
<b>Valdobbiadene Superiore Extra Dry</b> Il Drago e la Fornace, <i>Glera</i> (Toscana)	6,00€ . . . . .	22,00€
<b>Franciacorta Rosé Brut</b> Az. Agr. Vezzoli, <i>Pinot Nero</i> (Lombardia)	10,00€ . . . . .	38,00€
<b>Trento DOC 51.151</b> Moser, <i>Chardonnay</i> (Trentino)		36,00€
<b>Champagne Cordon Bleu Brut Sèlect.</b> Maison De Venoge, <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i> (Francia)		55,00€

## ROSSI



<b>Dolcetto D'alba</b> Ceretto, <i>Dolcetto</i> (Piemonte)	7,00€ . . . . .	25,00€
<b>Montepulciano d'Abruzzo Bio</b> Cantina Cerretano, <i>Montepulciano</i> (Abruzzo)	8,00€ . . . . .	26,00€
<b>Syrah IGP Lazio Sesto 21</b> Casata Mergè, <i>Syrah</i> (Lazio)	7,00€ . . . . .	22,00€
<b>Aglianico Voria</b> Torre del Pagos, <i>Aglianico</i> (Campania)	8,00€ . . . . .	22,00€
<b>Merlot Garda</b> Az. Agr. Prendina, <i>Merlot, Cabernet</i> (Veneto)	6,00€ . . . . .	20,00€
<b>Panta Rei</b> Casata Mergè, <i>Syrah</i> (Lazio)	8,00€ . . . . .	25,00€
<b>Nero d'Avola Sallier</b> Tasca d'Almerita, <i>Nero d'Avola</i> (Sicilia)	9,00€ . . . . .	26,00€
<b>Shirah Sallier</b> Tasca d'Almerita, <i>Shirah</i> (Sicilia)	9,00€ . . . . .	25,00€
<b>Rosso di Montepulciano</b> Il Drago e la Fornace, <i>Sangiov., Colorino</i> (Toscana)	12,00€ . . . . .	32,00€
<b>Pinot Nero.</b> Abbazia Di Novacella, <i>Pinot Nero</i> (Alto Adige)		32,00€
<b>Amarone Della Valpolicella Classico DOC</b> Soc. Agr. Eleva, <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> (Veneto)		58,00€
<b>Teroldego Maso Warth.</b> Moser, <i>Teroldego</i> (Trentino)		28,00€
<b>Brunello di Montalcino</b> Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese</i> (Toscana)		55,00€
<b>Chianti DOCG</b> Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese, Ciliegino</i> (Toscana)		28,00€
<b>Barolo DOCG</b> Giribaldi, <i>Nebbiolo</i> (Piemonte)		50,00€

## BIANCHI



<b>Chardonnay Thou Blanc 2017</b> Bava, <i>Chardonnay</i> (Piemonte)	7,00€ . . . . .	23,00€
<b>Gewurztraminer</b> Abbazia di Novacella, <i>Gewurz.</i> (Alto Adige)	8,00€ . . . . .	31,00€
<b>Ribolla Gialla</b> Il Drago e la Fornace, <i>Ribolla Gialla</i> (Friuli)	7,00€ . . . . .	25,00€
<b>Sauvignon Blanc</b> Casata Mergè, <i>Sauvignon</i> (Lazio)	7,00€ . . . . .	28,00€
<b>Falanghina del Sannio Voria</b> Torre Del Pagus, <i>Falanghina</i> (Campania)	6,00€ . . . . .	20,00€
<b>Grillo Sallier</b> Tasca d'Almerita, <i>Grillo</i> (Sicilia)	7,00€ . . . . .	24,00€
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> La Giarra, <i>Vermentino di Sardegna</i> (Sardegna)	6,00€ . . . . .	22,00€
<b>Pecorino Bio e Vegano IGP</b> Cantina Cerretano, <i>Pecorino</i> (Abruzzo)	8,00€ . . . . .	25,00€
<b>Chenin Blanc</b> Boland Cellar, <i>Chenin Blanc</i> (Sud Africa)	12,00€ . . . . .	32,00€
<b>Pinot Bianco</b> Az. Agr. Prendina, <i>Pinot bianco</i> (Veneto)		22,00€
<b>Riesling AOC</b> DOPFF Au Moulin, <i>Riesling</i> (Francia)		24,00€
<b>Chabils AOC</b> Domanie Chatelan, <i>Chardonnay</i> (Francia)		28,00€
<b>Silvaner Preapositus.</b> Abbazia Di Novacella, <i>Silvaner</i> (Alto Adige)		32,00€
<b>Sauvignon</b> Abbazia Di Novacella, <i>Silvaner</i> (Alto Adige)		25,00€
<b>Chardonnay S. Valentin.</b> San Michele Appiano, <i>Chardonnay</i> (Alto Adige)		42,00€

## Rosé



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

## Dolci



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