Dal 1922

Fuocolento®

RISTORANTE

Per iniziare
Appetizers

Dal 1922
Fuocolento
RISTORANTE

Insalata di pere con fresco di capra, dressing al balsamico e sesamo croccante 14
Pear salad with fresh goat cheese, balsamic dressing and crispy sesame seeds

Il nostro supplì artigianale all'amatriciana su fonduta di pecorino 120 gr 7
Homemade Amatriciana rice ball on pecorino fondue *120 gr*

Fiori di zucca cacio e pepe in pastella con marmellata di fichi 14
Fried battered zucchini flowers with cheese and pepper on fig jam

Tartare di manzo con crema di parmigiano, crumble alla nocciola e uovo marinato 18
Beef tartare with parmesan cream, hazelnut crumble and marinated egg

Prosciutto di Bassiano tagliato a mano 14
Bassiano raw ham cut by hand

Mozzarella di bufala campana DOP 125 gr 6
Buffalo mozzarella from Campania *125 gr*

Caprese con mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini e basilico fresco 14
Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes, and fresh basil

Selezione di formaggi "di origine laziale" 16
Selection of cheeses "local origin"

Per iniziare
Appetizers

Dal 1922
Fuocolento
RISTORANTE

Polpo arrostito con patate novelle, cipolla rossa e peperoncino 16
Roasted octopus with new potatoes, red onion and chili pepper

Calamaretti spillo fritti con zucchine e menta fresca 18
Fried baby calamari with zucchini and fresh mint

Capesante scottate su crema di patate allo zafferano e polvere di liquirizia 16
Seared scallops on saffron potatoes cream and liquorice powder

Carpaccio di ricciola con acqua di pomodorini, origano e polvere di olive infornate 16
Amberjack carpaccio with cherry tomato water, oregano and baked olive powder

Tartare di tonno su schiacciata di patate al timo, olive taggiasche e capperi 16
Tuna tartare on thyme-flavored potatoes, olives, and capers

Scampi 7 each
Raw langoustines

Gamberi rossi 7 each
Raw red prawns

Le paste
Pasta

Dal 1922
Fuocolento
RISTORANTE

Tonnarelli cacio e pepe 14
Tonnarelli with black pepper and pecorino romano cheese

Spaghetti alla carbonara 14
Spaghetti with eggs, bacon, pecorino romano cheese and black pepper

Pici all'amatriciana 14
Fresh pici pasta with bacon and tomato sauce

Vellutata di ceci con broccoletti saltati e ceci croccanti 13
Chickpea soup with sautéed broccoli rabe and crunchy chickpeas

Tagliolini al ragù di astice e quattro pomodori 26
Tagliolini with lobster ragù and four tomatoes

Linguine con cozze, peperoni e pesto leggero di basilico 16
Linguine with mussels, sweet peppers and light basil pesto

Rigatoncini con ventresca di ricciola, capperi, olive taggiasche e pomodorini datterini 16
Rigatoncini with amberjack, capers, olives and cherry tomatoes

Tonnarelli con capesante, cacio, pepe e lime 16
Tonnarelli with sea scallops, cheese, pepper and lime

Dalla cucina
From the kitchen

Dal 1922
Fuocolento
RISTORANTE

Medaglione di vitello con salvia e prosciutto di Bassiano 24
Veal medallion with sage and Bassiano ham

Maialino nero casertano in porchetta con finocchi arrosto e pomodorini confit 20
Porchetta suckling pig with roasted fennel and confit cherry tomatoes

Sovracosce di pollo croccanti con salsa alla senape e limone 18
Crispy chicken thighs with lemon mustard sauce

Costolette d'abbacchio panate con purè di patate 24
Lamb chops cutlets with mashed potatoes

Polpettine di vitello al vino bianco con purè di patate 18
Veal meatballs in white wine sauce with mashed potatoes

Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e broccoletti ripassati 32
Beef fillet in red wine with roasted potatoes and sautéed broccoli rabe

Filetto di ricciola brasata con carciofi in diverse consistenze 24
Braised amberjack fillet with artichokes in different consistencies

Filetto di spigola all'acqua pazza con patate novelle 20
Sea bass fillet in a pan with cherry tomatoes, basil and potatoes

Tagliata di tonno con insalatina di campo 22
Tuna steak with wild field salad

Grigliata mista di pesce 24
Mixed grilled fish

Fritto di calamari e gamberi 20
Mixed fried calamari and prawns

I contorni e le insalate
Side dishes and salads

Dal 1922
Fuocolento
RISTORANTE

Broccoletti ripassati 7
Sautéed broccoli rabe

Patate novelle al forno 7
Roast potatoes

Purè di patate 7
Mashed potatoes

Insalata misticanza con pomodorini 7
Mixed fresh field salad with cherry tomatoes

Carciofi alla romana 7
Roman-style artichokes

Puntarelle in salsa di alici 8
Puntarelle salad in anchovy sauce

I formaggi
Cheeses

Dal 1922
Fuocolento
RISTORANTE

Orazio formaggio di capra 12
Formaggio artigianale simile al cacio ricotta, arricchito da una lavorazione particolare.
Artisanal cheese similar to cacio ricotta, enhanced by a unique processing method.

Pecorino in vinaccia 12
Formaggio di latte ovino, stagionato 8-10 mesi, sapore sapido e leggermente piccante.
Sheep's milk cheese, aged 8-10 months, savory and slightly spicy flavor.

Fiocco della Tuscia 12
Formaggio di latte vaccino a pasta molle con crosta bianca, sapore fruttato e note di panna.
Cow's milk soft cheese with a white rind, fruity flavor, and hints of cream.

Selezione di formaggi "di origine laziale" 16
Selection of cheeses "local origin"

Selezione di pane e mise en place *Bread selection and setting* per persona/per person 2

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono abbattuti e da noi conservati a -18’c

Allergeni alimentari

In questo esercizio usiamo i seguenti prodotti, può esserci contaminazione in ogni pietanza

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioe` mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati»;