

**Benvenuti al tordomatto  
assaggiare un ricordo**

*Adriano Baldassarre*

## In Aperitivo

Birra e gazzosa	5,00
Negroni	10,00
Manhattan	10,00
Spumante Metodo Classico Brut Famiglia Cotarella	10,00
Champagne Vilmart & C. Grande Reserve Premier Cru	15,00

**In Avvicinamento**  
**[ solo a pranzo ]**

Svoature

Zucchina ripiena

Trippa menta e pecorino

Pollo, peperoni e salvia

Ricotta visciole

**50,00**

**In aggiunta su richiesta:**

Ajo e Ojo e calamaretti 10,00

***In abbinamento***

***3 calici 25,00***

***4 calici 40,00***

## Intramontabili

Ostrica lardo e moscato

Cappuccino di baccalà

Scampi, sabbia, spugna e corallo

Quaglia, alghe, patate e prezzemolo

Linguine, peperoni, gamberi rossi e maggiorana

Coda alla vaccinara e sedano

Agnello, yogurt, cumino e bietoline

Pane dolce, zabaione, burro e marmellata

**70,00**

### **In aggiunta su richiesta:**

Ajo e Ojo e calamaretti 10,00

### ***In abbinamento***

***3 calici 25,00***

***4 calici 40,00***

## TraDizione InProgressione



Zucchina ripiena

Minestrone



Ricciola alla pizzaiola

Baccalà in guazzetto



Lingua al verde

Animelle e cavolfiori

Trippa menta e pecorino



Coda alla vaccinara e sedano

Pollo, peperoni e salvia

Ricotta visciole



**90,00**

**In aggiunta su richiesta:**

Ajo e Ojo e calamaretti 10,00

***In abbinamento***

***4 calici 40,00***

***6 calici 60,00***

## Antipasti

Ricciola alla pizzaiola [ 4-12 ] *	20,00
Zucchina ripiena [ 1-3-12 ] *	20,00
Funghi, timo, mandorle e sedano [ 8-9 ] *	20,00
Quaglia, alghe, patate e prezzemolo [ 14 ] *	20,00

## Paste

Linguine, sugo di carne in bianco, porro e foie gras [ 1-3-9 ] *	20,00
Spaghetti ajo & ojo e calamaretti [ 1-3-4 ] *	20,00
Cappelletti di trippa, menta e pecorino [ 1-3-7 ] *	20,00
Vongole e zucchine, limone e prezzemolo [ 1-3-12-14 ] *	20,00

## Pietanze

Pescato del giorno, vino bianco, olio e rosmarino [4-12] *	30,00
Baccalà, latticello, uvetta e pinoli [4-7-8-12] *	30,00
Agnello, yogurt, cumino e bietoline [7] *	30,00
Piccione, indivia e sugo di cottura	30,00

Nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 viene riportato l'elenco completo delle

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

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 (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, 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 a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa 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 a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti e lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

\*

In conformità con il Decreto 17 luglio 2013 (Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce), il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed altri ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a **trattamento di abbattimento rapido** (-20°C) per motivi di maggiore sicurezza alimentare.

Tordomatto ristorante ROMA ITALY via Pietro Giannone, 24  
Grazie per averci scelto