

FASSANGUE VOL.1

LE TARTARE

Tartare di Scottona tagliata a coltello,
olio e.v.o. e sale

Hannibal 5€

olio e.v.o., sale, pepe e limone

Tyler Durden 5€

cipolla caramellata e olio al tartufo

Vincent Vega 5€

lime, zenzero fresco e pepe

Winston Wolf 5€

emulsione al basilico e olio al peperoncino

Four Rooms 10€

4 assaggi da 40gr delle storiche tartare di
Fassangue (Hannibal, Tyler, Vincent e
Winston)

Mia Wallace 8€

fili di zucchine, pecorino e
guanciale croccante

Madame Bovary 10€

tartare con impasto alla francese (capperi, salsa
worchester, acciughe, senape, sale, olio e pepe)
e tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura

Il Grande Gatsby 14€

(quello con Robert Redford)

crema di pecorino, uovo in camicia 64° e
scaglie di tartufo sott'olio

LE POLPETTE

3 polpettine di tartare di Scottona
alla francese (acciughe, capperi, salsa worchester e
senape)

Francis Ford Coppola 8€

salsa di pomodoro "Fassangue", guanciale
croccante e crostini di pane

Clemenza 10€

crema di pecorino, scorza di lime, granella di
pistacchio e crumble di pane

IL FILETTO

Kubrick 15€

dadolata di filetto di Scottona
accompagnata da salse fatte in casa, sale rosa
dell'Himalaya e limone

Barry Lyndon 14€

ceviche di filetto di Scottona
marinata nel lime con zenzero, avocado,
sedano e cipolla in agrodolce

IL CARPACCIO

Fellini 10€

carpaccio di Scottona
con olio e.v.o., sale, pepe e limone

8 1/2 14€

carpaccio di Scottona
con burrata di bufala, alici del mar
cantabrico e crumble di pane

IL ROAST-BEEF

tenero controfiletto di Scottona cotto a bassa
temperatura (55 gradi per 4 ore)

Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 12€

roast-beef, lattughino, sale, olio e.v.o., salsa
tonnata e limone

I PANINI

(Il suo nome è) Robert Paulson 10€

tartare di Scottona, crema di pecorino, tuorlo
d'uovo cotto a bassa temperatura e guanciale
croccante

I Soliti Sospetti 10€

roast-beef di Scottona, lattughino, cipolla
caramellata e maionese giapponese

Sergente Hartman 15€

dadolata di filetto di Scottona marinato nel
lime con lattughino, avocado, mandorle tostate
e mostarda al miele

FASSANGUE VOL.2

URAMAKI

6 pz dei classici "california roll" con riso giapponese, alga nori, avocado e tartare di Scottona

cipolla crispy e sriracha mayo 8€

guanciale croccante e maionese giapponese 8€

mandorle tostate e maionese al curry 8€

carpaccio di Scottona e mostarda al miele 10€

roast-beef di Scottona e salsa tonnata 10€

burrata di bufala e scaglie di tartufo 12€

URAMAKI ROMANI

6 pz di "california roll" nella variante romana con riso giapponese, alga nori e tartare di Scottona

"CARBONARA" con uovo strapazzato, guanciale e pecorino 10€

"AMATRICIANA" con salsa di pomodoro fassangue, guanciale e pecorino 10€

"GRICIA" con crema di pecorino e guanciale croccante 10€

HOSOMAKI

8 pz di rolls con alga nori, riso giapponese e tartare di Scottona, serviti con salsa teriyaki e alga wakame 6€

SASHIMI

Blade Runner 12€

sashimi di filetto di Scottona
servito con salsa teriyaki

MISTO SUSHI

Kill Bill 12pz/12€

4pz uramaki (cipolla croccante e guanciale)
4pz hosomaki
2pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)
2pz sashimi di filetto con teriyaki
alga wakame e zenzero marinato

Roma Città Aperta 8pz/12€

6pz uramaki (carbonara, amatriciana e gricia)
2pz nigiri cacio e pepe
alga wakame e zenzero marinato

Prendi il Sushi e Scappa 18pz/18€

6pz uramaki (cipolla croccante, mandorle e guanciale)
8pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)
alga wakame e zenzero marinato

Grosso Guaio a Centocelle 24pz/24€

6pz uramaki (cipolla croccante, mandorle e guanciale)
8pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)
6pz sashimi di filetto con teriyaki
alga wakame e zenzero marinato

La Grande Abbuffata 36pz/36€

12pz uramaki (cipolla croccante, mandorle e guanciale)
16pz hosomaki
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)
4pz sashimi di filetto con teriyaki
alga wakame e zenzero marinato

NIGIRI

2 bocconcini di riso giapponese e tartare di Scottona

cipolla rossa caramellata 3€

granella di pistacchio 3€

*guacamole al basilico e
cipolla crispy 4€*

crema di pecorino e guanciale 4€

*nigiri con sashimi di filetto di Scottona
e patè al tartufo 5€*

FASSANGUE VOL.3

I TAGLIERI

Bastardi Senza Gloria 10€

prosciutto umbro stagionato e mozzarella di bufala

Il Miglio Verde 10€

selezione di formaggi del Lazio, miele di acacia e composte artigianali

GUA BAO BUNS

2 paninetti da 30gr cotti al vapore

Biondo 5€

roast-beef di Scottona, insalata di cavolo e mostarda al miele

Tuco 5€

polpetta di tartare di Scottona alla francese, salsa di pomodoro "Fassangue" e pecorino

Sentenza 5€

tartare di Scottona, guacamole al basilico e cipolla crispy

LE COSE

insalata di cavolo al limone 3€

pane, olio e souté di pomodoro 4€

alga wakame e sesamo 5€

uovo strapazzato al tartufo 5€

fili di zucchine cacio e pepe 5€

BRUSCHETTE

Accattone 4€

avocado e guancialetto

Mamma Roma 4€

salsa di pomodoro "Fassangue", capperi e mozzarella di bufala

Avocado del Diavolo 5€

crema di pecorino, avocado e uovo in camicia

DOLCI

cannolini siciliani al cioccolato/pistacchio 2pz/3€

cheesecake al cioccolato/frutti di bosco 5€

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante 2€

Bevande San Pellegrino 0,33cl/3€

aranciata bio, limonata bio, chinotto, gassosa

BIRRA ALLA SPINA

Ganter Pilsner vol. 5%
piccola 3€ - media 5€

Ganter Weiss vol. 5,5%
piccola 4€ - media 6€

Ganter Wodan vol. 7,5%
piccola 4€ - media 6€

San Gabriel IPA vol. 6,5%
piccola 4€ - media 6€

DIGESTIVI ARGALÁ

Amaro Alpino 4€

Pastis 5€

Vermouth Rosso 5€

Liquore di Mele 5€

Vermouth Dry 5€

DISTILLATI

Grappa Bianca 4€

Grappa Barrique 5€

Diplomatico Reserva 7€

Laphroaig 7€

Nikka 10€

Genziana Barrique 5€

Amaro del Capo/ Fernet/Jegermeister 3€