

# FASSANGUE VOL.1

## TARTARE CLASSICHE

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

### Hannibal 6€

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

### Tyler Durden 6€

cipolla caramellata e olio al tartufo

### Vincent Vega 6€

pepe, lime e zenzero

### Winston Wolf 6€

emulsione al basilico e olio al peperoncino

### Four Rooms 12€

degustazione delle 4 tartare classiche

## C'ERA UNA VOLTA A CENTOCELLE

### Kubrick 10/20€

la nostra dadolata di filetto di Scottona nelle  
varianti da 100gr e da 200gr accompagnata  
da salse fatte in casa

### Fellini 12€

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

### Barry Lyndon 15€

ceviche di Filetto di Scottona marinato in leche  
de tigre, servito con crema di pesche al tabasco  
e insalatina di sedano e cipolla

### L'Urlo di Chen Terrorizza Anche Centocelle 18€

tataki di filetto di Scottona in crosta di spezie e  
semi con insalata di sedano e cipolla e salsa di  
senape e worchester

### 8 e 1/2 16€

carpaccio di Scottona tagliato a coltello,  
lattughino, burrata di bufala, alici del mar  
Cantabrico e crumble di pane

### Il Ludovico Van 16€

carne salada di Scottona concia e marinata  
servita con spinacino allo yuzu e panna acida  
fatta in casa

### Incontri Ravvicinati del Terzo Tipo 12€

roast-beef di Scottona cotto a bassa  
temperatura, lattughino, salsa tonnata e frutti  
di capperò

## TARTARE SPECIAL

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

### Grande Gatsby 14€

crema di pecorino, uovo in camicia 64°, scaglie  
di tartufo nero e chips di pane

### Francis Ford Coppola 10€

3 polpettine da 40 gr di tartare alla francese  
con salsa di pomodoro "Fassangue", guanciale  
croccante e crumble di pane

### Mia Wallace 8€

crema di zucchine, scaglie di pecorino e  
guanciale croccante

### Soldato "Palla di Lardo" 12€

3 polpettine da 40 gr di tartare alla francese  
con lardo di maiale nero dei Nebrodi, mela,  
savia e panna acida fatta in casa

# FASSANGUE VOL.2

## URAMAKI

8 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€*
- *pinoli tostatati e maionese al basilico 8€*

## URAMAKI SPECIAL

8 pz dei classici "california roll"

- *ripieno di tartare di Scottona con top di lardo di maiale nero dei Nebrodi, salsa di soia al miele e scorza d'arancia 12€*
- *ripieno di tartare di Scottona con top maionese al wasabi, alici del Cantabrico e cucunci 12€*
- *ripieno di tartare di Scottona con top di roast-beef e maionese al pepe 12€*

## URAMAKI ROMANI

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

- *"CARBONARA" con salsa alla carbonara e guanciale 10€*
- *"AMATRICIANA" con salsa di pomodoro "Fassangue", guanciale e pecorino 10€*
- *"GRICIA" con crema di pecorino e guanciale 10€*

## Blade Runner 12€

sashimi di filetto di Scottona servito con salsa teriyaki e alga wakame

## 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€*
- *salsa carbonara e tartufo 5€*
- *sashimi di carne salada e salsa di soia al miele 5€*
- *sashimi di filetto di Scottona e scaglie di tartufo 5€*

## HOSOMAKI

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

## 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

### Roma Città Aperta 10pz/12€

8pz uramaki (carbonara, amatriciana, gricia e burro e cacio e pepe)  
2pz nigiri zucchine e menta

### Prendi il Sushi e Scappa 20pz/18€

8pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guanciale)  
8pz hosomaki  
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)

### Grosso Guaio a Centocelle 26pz/24€

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

### La Grande Abbuffata 40pz/36€

16pz uramaki (cipolla croccante, mandorle, pinoli e guanciale)  
16pz hosomaki  
4pz nigiri (cipolla caramellata e pistacchio)  
4pz sashimi di filetto con teriyaki

# FASSANGUE VOL.3

## I TAGLIERI

**Bastardi Senza Gloria 14€**

selezione di salumi e formaggi accompagnati da miele di acacia, chips di pane

## GUA BAO

2 paninetti da 30gr cotti al vapore

**Biondo 5€**

roast-beef di Scottona, insalata di cavolo e maionese giapponese

**Tuco 5€**

carne salada di Scottona, spinacino allo yuzu e salsa di soia al miele

**Sentenza 5€**

tartare di Scottona, guacamole al basilico e cipolla crispy

## PANINI

**(il suo nome è) Robert Paulson 10€**

tartare di Scottona, lattughino, salsa carbonara e guanciaie croccante

**I Soliti Sospetti 10€**

roast-beef di Scottona cotto a bassa temperatura, lattughino, cipolla caramellata e maionese giapponese

## BRUSCHETTE

**Thelma e Louise 5€**

lardo di maiale nero dei Nebrodi, caciocavallo affumicato e pesche

**Giungla d'Asfalto 5€**

burrata di bufala e alici del mar cantabrico

**Avocado del Diavolo 5€**

crema di pecorino, avocado e uovo in camicia 64°

## LE COSE

*insalata di cavolo e carote 4€*

*crema di zucchine e ricotta di bufala 4€*

*insalatina di alga wakame e sesamo 4€*

*prosciutto e mozzarella di bufala 8€*

## DOLCI

*cannolini siciliani al  
cioccolato/pistacchio 2pz/3€*

*cheesecake al cioccolato/amarena 5€*

*crema allo yuzu, streusel alla nocciola e  
lamponi 5€*

Alcuni dei piatti del menu possono contenere allergeni. In caso di allergia o intolleranza a particolari tipi di alimenti, siete pregati di segnalarlo al nostro staff. Il registro degli ingredienti contenuti nei nostri piatti è disponibile alla cassa.