

ANTIPASTI DI MARE

Classica insalatina di mare	€ 10,00
Gamberoni alle mandorle in riduzione di vino rosso	€ 13,00
Gamberi capesante e bufala	€ 13,00
Tortino polipo e patate	€ 12,00
Carpaccio di Salmone	€ 10,00
Carpaccio di Polipo	€ 12,00
Soutè di cozze	€ 10,00
Tortino di melanzane con code di Aragostina	€ 10,00
Crudo e marinato	€ 25,00
Antipasto misto (6 assaggini)	€ 15,00

PRIMI DI MARE

Linguine al ragù di Ricciola	€ 12,00
Spaghetti cozze e tartufi di mare	€ 12,00
Spaghetti Spigola limone e pistacchio	€ 12,00
Tagliolini Tonno Pachino melanzane	€ 12,00
Tonnarelli allo scoglio	€ 12,00
Bavettine alla pescatora	€ 12,00
Spaghetti alle vongole	€ 12,00
Risotto alla crema di scampi	€ 12,00
Risotto alla pescatora in bianco	€ 12,00
Risotto con capesante e olive taggiasche	€ 12,00

SECONDI DI PESCE

Grigliata di pesce con le sue verdure	€ 25,00
Frittura di gamberi e calamari	€ 15,00
Rombo intero all'acqua pazza	€ 27,00
Rombo intero con patate al forno	€ 25,00
Filetto di Ricciola arrosto con patate schiacciate agli agrumi	€ 18,00
Spigola ai frutti di mare	€ 18,00
Soutè di gamberoni	€ 18,00
Orata in crosta di patate	€ 15,00
Tonno alle mandorle con erbe aromatiche e aceto balsamico	€ 18,00

...PER CHI NON GRADISCE IL PESCE

ANTIPASTI

Scamorza arrosto	€ 10,00
Prosciutto e melone	€ 10,00
Scamorza al radicchio	€ 10,00
Millefoglie di melanzane con bufala e ciliegino candito	€ 12,00
Bresaola Rucola e Parmigiano	€ 10,00
Bufala e prosciutto	€ 10,00

PRIMI DI CARNE

Tonnarelli al ragù di manzo	€ 12,00
Lasagnetta alle verdure	€ 12,00
Fettuccina grezza con zucchine, cipollotti e guanciaiale croccante	€ 12,00
Paccheri con salsiccia e asparagi	€ 12,00
Tonnarelli caprino menta e carciofi	€ 12,00

SECONDI

Tagliata di manzo argentino	€ 18,00
Straccetti di carne al sesamo	€ 12,00
Scaloppina ai funghi	€ 14,00

DOLCI € 5.00

Crème brûlée

Semifreddo all'amaretto con fonduta di cioccolato

Tortino con cuore di cioccolato nero e crema inglese

Mille Foglie

Sorbetto al limone

BAR

Acqua minerale cl 75 € 2.00

Coca Cola 1 lit. € 4.00

Bibite in lattina € 2.50

Caffè espresso/Hag € 1.00

Amaro del Capo/Averna/Montenegro/ Lucano/Fernet/Jagermeister € 3.00

Limoncello € 2.00

Grappa € 4.00

Mirto Zedda € 3.00

Elisir Gambrinus € 3.00

RISTORANTE FERRIERI

Via Gigi Chessa, 458 · 00125 Roma

Tel. 06 5259943

www.ristoranteferrieri.it

info@ristoranteferrieri.it

Aperto tutti i giorni

dalle 12.00 alle 15.00 e

dalle 19.00 alle 23.30

CARTA DEI VINI

LE BOLLICINE:

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC € 15,00

Col Vetoraz extra dry (zona di produzione prov. di Treviso, uve Prosecco)
Aromi di mela e di frutti freschi lasciano seguire freschezza e vivacità del perlage.
Aperitivo

SPUMANTE METODO CLASSICO Cuveé Imperiale € 20,00

Berlucchi (zona di produzione Franciacorta BS, uve Chardonnay, Pinot Nero)
Perlage fine, i profumi fruttati lasciano gustare l'intensità di questo spumante secco e fresco.
Antipasti asti e Primi di pesce.

I VINI BIANCHI:

GEWURZTRAMINER Alto Adige Doc € 18,00

Declivi ad alta vocazione viticola di Tramin - Termeno.

Hofstatter (zona di produzione prov. di Bolzano)
Aromatico molto intenso e molto persistente con sentori di litchi, pesca ma anche floreali, al gusto è avvolgente con una persistenza lunghissima.
Aperitivo, Crostacei, Piatti di pesce, pesce al forno.

FRASCATI SUPERIORE Epos Doc € 13,00

Poggio le Volpi (Vigneti di provenienza: Nostri vigneti siti in Frascati (Lazio), Uve Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano) Bouquet Intenso e complesso, sono esaltanti le note di mandorla dolce che si sponano con un interessante tropicale, dovuto all'appassimento in pianta.
Gusto La raccolta tardiva lo rende pieno al palato, morbido e al tempo stesso di ottima sapidità

PECORINO Ausonia D.O.P. € 13,00

Uva: 100% Abruzzo Pecorino. Ha un colore giallo paglierino, spesso con riflessi verdognoli. Al naso presenta note speziate e in bocca si rivela con un gusto morbido dai sentori di frutta matura, mela renetta, liquirizia, fiori d'acacia e gelsomino.

DE VITE Alto Adige Doc. € 14,00

Hofstatter (zona di produzione prov. di Bolzano) Vigneti di collina in Tramin - Termeno
(Uve Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling)

Antipasti, Piatti di pesce ma anche di carni bianche leggermente speziate- Il colore del de Vite é vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi sono molto chiari: sapori di mela fresca, erba limoncina con leggeri sentori di vaniglia. I profumi si evolvono nel bicchiere dopo una leggera ossigenatura, sprigionando un insieme floreale di notevole intensità

MULLER THURGAU Alto Adige Doc € 15,00

Vigneti di media e alta collina posti nell'area di Tramin - Termeno e Cortaccia.

Hofstatter (zona di produzione prov. di Bolzano)
Leggermente aromatico, intenso e molto persistente, con sentori fruttati, floreali , al gusto dimostra spiccata freschezza e morbidezza. Piatti di pesce anche speziati, Pizza.

VERMENTINO DI GALLURA Canayli Docg Superiore € 15,00

Cantina Gallura (zona di produzione Gallura OT Sardegna, Uvaggio Vermentino 100%)
Caratteristiche Colore: giallo paglierino, riflessi dorati, brillante.
Olfatto: ampio, intenso, note di uva, frutta esotica, sentori di peperone verde.
Gusto: secco, pieno, caldo, nerbo e stoffa consistenti, caratteristico, equilibrato, armonioso, buona struttura, particolarmente fine, elegante, gradevole amarognolo a fin di bocca.

I VINI ROSSI:

DOLCETTO D'ALBA € 11,00

Il Dolcetto d'Alba è un vino DOC la cui produzione è consentita nelle province di Asti e Cuneo. È tradizionalmente il vino da pasto più bevuto nelle Langhe.

AGLIANICO DEL VULTURE (Terrater Tenute D'Auria (Basilicata) Doc .. € 14,00

100% Aglianico del Vulture

Ottenuto da uve Aglianico al 100%, il suo colore varia dal rosso rubino all'amaranto, e rivela un bouquet intenso di spezie come la cannella e i chiodi di garofano, di confettura d'amarena e di liquirizia. È un vino audace ma morbido e rotondo al palato grazie alla sua equilibrata tannicità.

Si accompagna a primi piatti saporiti, secondi a base di carne arrosto o alla griglia, formaggi pecorini stagionati, e fichi secchi. Ottimo anche con il cioccolato.

MORELLINO DI SCANSANO DOCG € 14,00

Il Puledro (zona di produzione Barberino Val D'Elsa, Firenze) Aromi di frutti di bosco e prugna, al gusto è secco, sapido e persistente. Cinghiale e selvaggina.

Costa di Nugola Toscana IGT € 12,00

Frescobaldi (Costa toscana)

Costa di Nugola si distingue per il suo colore rosso luminoso intenso ed irrompe con nitidi sentori di ciliegia, lampone, vaniglia e piccoli frutti a bacca rossa. È un vino fresco, sapido ed elegante.

Vino della casa € 8,00

BIRRE:

BALADIN:

NAZIONALE 75 CL. 6,5% alc./vol € 13,00

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime totalmente italiane, coltivate da noi, così da produrre questa birra volutamente semplice dove acqua, malto, luppolo e lievito si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori e che spingerà ad accostamenti ed abbinamenti più o meno arditi ma che oggi rappresenta "in primis" un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale.

BALADIN:

ISAAC BIRRA "BIANCA" 75 CL. 5,0% alc./vol € 13,00

Birra biologica dalle emozioni raffinate, profumi degli agrumi di Sicilia e cereali delle Langhe. Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito ed agrumi che vanno a perdersi in armonie spezziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto bevibile.

BALADIN:

SUPER BIRRA AMBRATA 75 CL. 8,0% alc./vol € 13,00

Birra doppio malto dallo spirito raggianti, profumi di frutta tropicale e luppolo che dona armonia.

Si ispira alle birre d'abbazia creando un suo stile. Raggianti, ambrata, profuma di frutti tropicali, di banana e marzapane. Armonia fatta birra che lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla. Bevibile ed equilibrata, accompagna molto bene il cibo come le serate in compagnia.

BALADIN:

OPEN ROLLING STONE 75 CL. 7,5% alc./vol € 13.00

Sapiente uso di diversi tipi di pepe si sposano con i profumi e l'amaricato dei luppoli in un crescendo "musicale" davvero drink'n roll, che siamo certi raccoglierà intorno a sé una folta schiera di "aficionados".

BALADIN:

NORA BIRRA EGIZIA 75 CL. 6,8% alc./vol € 13.00

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di KAMUT che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, speziati di zenzero e agrumi.

ARRIBAL Artigianale bionda:

A BASE DI FARRO 75 CL. 4,7% alc./vol) € 10.00

ARRIBAL Artigianale bionda:

A BASE DI FARRO 33 CL. 4,7% alc./vol) € 4.00

ARRIBAL Artigianale rossa:

A BASE DI MALTO TOSTATO 75 CL. 5,2% alc./vol) € 10.00

ARRIBAL Artigianale rossa:

A BASE DI MALTO TOSTATO 33 CL. 5,2% alc./vol) € 4.00

Birra cl 66 (Menabrea/Baffo D'oro) 4,8% alc./vol € 4.00

Birra cl 33 (Menabrea Ambrata) 5,0% alc./vol € 2.50

Birra cl 33 (Heineken/Beck's) 5,0% alc./vol € 2.50

Fritti

Suppli	€ 2.00
Crocchette di patate	€ 1.00
Crocchette di Melanzane/Tartufo	€ 2.00
Olive ascolane* (6 pezzi)	€ 4.00
Mozzarelline* (6 pezzi)	€ 4.00
Fiori di zucca (1 pezzo)	€ 3.00
Baccalà (1 pezzi).....	€ 4.00
Onion (1 porzione).....	€ 5.00
Patatine*	€ 5.00
Pomodori Verdi Fritti (con salsa tartara, 3 pezzi)	€ 6.00

Bruschette

Mista	€ 5.00
Crema tartufata	€ 4.00
Piccante.....	€ 4.00
Olive..	€ 4.00
Pomodoro	€ 3.00
Aglione e olio	€ 2.00

Surgelati*

La bontà della nostra pizza
deriva dall'uso di mix speciali di farine:
alla Soia, di Riso e Grano duro.
Non sono aggiunti olii e grassi alimentari
ad eccezione di una piccolissima
dose di olio extravergine
che rende la nostra pizza:
Ipocalorica, Ipolipidica,
ad alta digeribilità

PIZZA

Pizza in Pala (3 gusti)	€ 20.00
☺ Amatriciana (pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino)	€ 9.00
Bianca (rosmarino)	€ 4.00
Boscaiola (mozzarella, salsicce e funghi)	€ 9.00
Blue Marlin (bufala, pachino, pesce spada)	€ 10.00
Brianzola (mozzarella, stracchino, speck)	€ 9.00
☺ Briosa (pomodoro, mozzarella, brie, speck, rucola)	€ 9.00
Bufala (porcini, bufala, speck).....	€ 10.00
Cotto (mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 9.00
☺ Cocktail (pomodoro, lattuga, gamberetti, salsa rosa)	€ 9.00
Contadina (bufala, pachino, stracchino, rucola)	€ 10.00
Crudo (mozzarella, prosciutto crudo e carciofini)	€ 10.00
Cicoria (mozzarella, cicoria, aglio, peperoncino).....	€ 9.00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, crudo, carciofi)	€ 10.00
De Gustibus (bufala, olive, pesce spada, prezzemolo)	€ 11.00
Esotica (pomodoro, mozzarella, ananas, cotto)	€ 10.00
Fior di Pizza (mozzarella, gorgonzola, fior di zucca, salmone)	€ 10.00
Fior Fiore (fiori di zucca, mozzarella, alici)	€ 9.00
Finocchiella (scamorza affumicata, pachino, salsiccia, finocchiella)	€ 9.00
Funghi (mozzarella e funghi) bianca o rossa	€ 9.00
Gamberi (mozzarela, patate, zucchine, gamberi)	€ 10.00
Imperiale (stracchino, gorgonzola, porcini)	€ 9.00
☺ Hot Dog (pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel, ketchup) ..	€ 9.00
Messicana (mozzarella, pomodoro, fagioli, salsiccia, peperoncino)	€ 9.00
Marinara (pomodoro, aglio, origano)	€ 6.00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 8.00
Mediterranea (pachino, capperi, olive, alici, pesce spada).....	€ 9.00

Norcina (patate, mozzarella, pancetta)	€ 9.00
Napoletana (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 9.00
Passione d'Autunno (mozzarella, gorgonzola, provola, zucchine, porcini) ...	€ 9.00
Porcini (mozzarella, funghi porcini, prezzemolo)	€ 9.00
Patatosa (mozzarella, salsiccia, patatine fritte).....	€ 9.00
Piccante (pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante)	€ 9.00
Pinna gialla (tonno, pomodoro, mozzarella, cipolla)	€ 9.00
Prealpina (mozzarella, gorgonzola e noci)	€ 9.00
Romana (pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano)	€ 9.00
Rughetta (pachino, mozzarella di bufala, rughetta)	€ 10.00
Scoglio (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo)	€ 12.00
Salmone (mozzarella, salmone e rughetta)	€ 9.00
☺ Scacciata (pomodoro, mozz., salame piccante, capperi, melanzane	€ 9.00
Stracchino (mozzarella, stracchino, rughetta)	€ 9.00
Tirami Sù (pomodoro pachino, peperoncino)	€ 9.00
Tirolese (mozzarella, provola, speck, porcini)	€ 9.00
☺ Tonnara (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 9.00
Taleggio (mozzarella, noci e radicchio)	€ 9.00
Trevigiana (mozzarella, gorgonzola, radicchio)	€ 9.00
Vegetariana (mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi)	€ 9.00
Valtellina (mozzarella, bresaola, rughetta)	€ 11.00
Verdone (mozzarella, stracchino, gorgonzola, pomodoro verdone, basilico)	€ 9.00
4 Formaggi (mozzarella, 3 formaggi)	€ 9.00

Farina di Frumento 00, Farina di Soia e Riso, Semola di grano duro