



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

Où le goût de la cuisine traditionnelle romaine se mêle à l'expérience d'un lieu historique
et à l'attention pour les détails.



M E N U



ENTRÉES | ANTIPASTI

PLATEAU D'ALESSIO AVEC LÉGUMES MAISON À L'HUILE <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio fatte in casa</i>	14
CHOIX DE FROMAGES AVEC CONFITURES ET MIEL <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14
SALADE CAPRESE AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE A.O.P. <i>Caprese di bufala D.O.P.</i>	12
JAMBON CRU ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	14
JAMBON CRU ET MELON <i>Prosciutto e melone</i>	12
FILET DE CABILLAUD* <i>Filetto di baccalà*</i>	4
FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA MOZZARELLA ET AUX ANCHOIS <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i>	5
ARTICHAUTS À LA GIUDIA <i>Carciofo alla giudia</i>	7
LA FRITURE D'ALESSIO (FILET DE CABILLAUD, ARTICHAUTS ET FLEUR DE COURGETTE) <i>Frìtto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i>	13
BRUSCHETTA À LA TOMATE (2 PIÈCES) <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i>	6
TRIO DE BRUSCHETTAS : (TOMATE, 'NDUJA ET LARD) <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i>	10
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AVEC ROQUETTE ET GRANA <i>Carpaccio di di filetto di manzo con rucola e grana</i>	18
CARPACCIO DE BAR* <i>Carpaccio di spigola*</i>	15
SALADE DE CALAMARS*, FENOUIL, ORANGE ET OLIVES TAGGIASCHE <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i>	15
MOULES MARINARA AVEC CROÛTONS DE PAIN <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i>	14
SALADE DE POULPE* ET POMMES DE TERRE <i>Insalata di polpo* e patate</i>	15
SAUMON* MARINÉ À L'ANETH <i>Salmone* marinato all'aneto</i>	15
SALADE DE FRUITS DE MER* <i>Insalata di mare*</i>	15
PAIN PAR PERSONNE <i>Pane per persona</i>	1,50

* En l'absence de produits frais, certains aliments pourraient être réfrigérés et/ou surgelés

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

PÂTES | PRIMI

BUCATINI À L'AMATRICIANA <i>Bucatini all'amatriciana</i>	13
RIGATONI À LA CARBONARA <i>Rigatoni alla carbonara</i>	13
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	13
FETTUCCINE RAGOÛT BLANC ET ARTICHAUTS <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i>	13
LES LASAGNES DU CHEF <i>Lasagna dello chef</i>	13
RISOTTO À LA CRÈME DE LANGOUSTINES* <i>Risotto alla crema di scampi*</i>	15
TONNARELLI AUX FRUITS DE MER * <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i>	16
GROS RAVIOLIS AU CABILLAUD ET MIE DE PAIN GRILLÉE AU POIVRON « CRUSCO » <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i>	15
PACCHERI AU POULPE*, TOMATES JAUNES DATTERINO ET COULIS D'ANCHOIS <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i>	15
SOUPE DU JOUR <i>Zuppa del giorno</i>	11

Toutes nos pâtes sont faites maison avec des farines moulues sur pierre.

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | SECONDI PIATTI DI CARNE

CUISSES DE POULET À LA ROMAINE <i>Cosciotti di pollo alla romana</i>	16
SALTIMBOCCA DE VEAU À LA ROMAINE <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i>	17
AGNEAU AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE AU ROMARIN <i>Abbacchio al forno con patate al rosmarino</i>	20
COCHON DE LAIT RÔTI AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR <i>Maialino da latte arrosto con patate al forno</i>	20
TAGLIATA DE BŒUF AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET POMMES DE TERRE AU FOUR <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i>	24
CÔTE DE BŒUF AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR (600 GR) <i>Costata di manzo con patate al forno (600gr)</i>	24
FILET AU GRILL <i>Filetto alla griglia</i>	26
FILET AU POIVRE VERT <i>Filetto al pepe verde</i>	28

* En l'absence de produits frais, certains aliments pourraient être réfrigérés et/ou surgelés

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | SECONDI DI PESCE

DAURADE AU FOUR AVEC FEUILLETÉ DE POMMES DE TERRE <i>Orata al forno con sfoglia di patate</i>	22
FILET DE BAR AUX AGRUMES ET À LA MENTHE <i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i>	22
TAGLIATA DE THON* AVEC GRAINS DE POIVRE ROSE ET RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE <i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i>	22
CABILLAUD* CROUSTILLANT AVEC SCAROLE ET OLIVES TAGGIASCHE <i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i>	20
FRITURE DE CALAMARS* ET CREVETTES* <i>Frattura di calamari* e gamberi*</i>	18
DAURADE / BAR GRILLÉ <i>Orata / branzino ai ferri</i>	20
LA PÊCHE DU JOUR <i>Pescato del giorno</i>	6,5 / HG

ACCOMPAGNEMENTS | CONTORNI

SALADE MIXTE <i>Insalata mista</i>	6
CAPONATA DE LÉGUMES <i>Caponata di verdure</i>	7
SALADE ROQUETTE ET TOMATES DE PACHINO <i>Insalata rucola e pachino</i>	7
TAGLIATA DE TOMATES AVEC OIGNON DE TROPEA ET ORIGAN <i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i>	7
LÉGUMES DE SAISON CUITS <i>Verdura cotta di stagione</i>	6
ARTICHAUTS À LA ROMAINE (EN SAISON) <i>Carciofo alla romana (in stagione)</i>	7
ARTICHAUTS À LA GIUDIA <i>Carciofo alla giudia</i>	7
POMMES DE TERRE AU FOUR <i>Patate al forno</i>	6
POMMES DE TERRE FRITES* <i>Patatine fritte*</i>	6
SALADE DE CHICORÉE AUX ANCHOIS HACHÉS (EN SAISON) <i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i>	7

* En l'absence de produits frais, certains aliments pourraient être réfrigérés et/ou surgelés

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

PIZZAS | PIZZA

MARINARA	9
<i>Marinara</i>	
MARGHERITA	10
<i>Margherita</i>	
VÉGÉTARIENNE	11
<i>Vegetariana</i>	
QUATRE FROMAGES	12
<i>Quattro formaggi</i>	
NAPOLI	12
<i>Napoli</i>	
"NOTRE MARGHERITA" (MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET OLIVES NOIRES)	13
<i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i>	
UN CALABRAIS À ROME (N'DUJA, POIVRONS ET OIGNON DE TROPEA)	13
<i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di tropea)</i>	
ROMANESCA (SAUCISSE, CHOU ROMANESCO ET ÉCAILLES DE PECORINO))	13
<i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i>	
CAPRICCIOSA (JAMBON, CHAMPIGNONS, OLIVES, ARTICHAUTS ET ŒUF DUR)	14
<i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i>	
FOCACCIA (TOMATES DE PACHINO, ROQUETTE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET JAMBON DE PARME)	15
<i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i>	

DESSERTS | DESSERT

TIRAMISÙ	7
<i>Tiramisù</i>	
PANNA COTTA AU CARAMEL	6,50
<i>Panna cotta al caramello</i>	
PROFITEROLES À LA CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT	8
<i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i>	
PARFAIT À L'AMARETTO	7
<i>Semifreddo all'amaretto</i>	
GÂTEAU À LA RICOTTA DE BUFFLONNE ET GRIOTTES	8
<i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i>	
CROSTATA RICOTTA ET PISTACHE	8
<i>Crostata ricotta e pistacchio</i>	
COUPE DE GLACES ASSORTIES (CRÈME, FIOR DI LATTE ET CHOCOLAT)	8
<i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i>	
FRAISES ET GLACE	7
<i>Fragole con gelato</i>	
COUPE ANANAS ET MELON	7
<i>Coppa di ananas e melone</i>	
SORBET AU CITRON	5
<i>Sorbetto al limone</i>	
TARTUFO DI PIZZO (BLANC O NOIR)	7
<i>Tartufo di Pizzo</i>	

*Les desserts continuent à la page suivante du menu - *i dolci seguono nella pagina seguente del menu



DESSERT ASSORTI | DESSERT IN ABBINAMENTO

TIRAMISÙ ET MOSCATO DE PANTELLERIA <i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i>	10
PANNA COTTA AU CAMEL ET PASSITO DE PANTELLERIA <i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i>	10
PROFITEROLES À LA CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT ET RHUM <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i>	12
PARFAIT À L'AMARETTO ET VIN SANTO <i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i>	10

BOISSONS | BEVANDE

EAU ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO, NEPI 75 CL <i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i>	3
JUS D'ORANGE 20 CL <i>Succo di arancia 20 cl</i>	4
JUS DE PÊCHE 20 CL <i>Succo di pesca 20 cl</i>	4
COCA COLA 33 CL <i>Coca Cola</i>	4
COCA COLA ZERO 33 CL <i>Coca Cola zero</i>	4
ORANGEADE SAN PELLEGRINO <i>San Pellegrino aranciata</i>	4
LIMONADE SAN PELLEGRINO <i>Gassosa - San Pellegrino</i>	4
THÉ FROID PÊCHE/CITRON <i>Tè alla pesca/limone</i>	4
SCHWEPPE TONIC/LEMON/GINGER ALE	4

VIN À LA PRESSION | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

VIN DE LA MAISON (BLANC / ROUGE) 1/2 LITRE. <i>Vino della casa bianco o rosso 1/2 lt.</i>	7
VIN DE LA MAISON (BLANC / ROUGE) 1 LITRE. <i>Vino della casa bianco o rosso 1 lt.</i>	12

BIÈRE À LA PRESSION | BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 0,20 LT. <i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i>	5
ANGELO PORETTI 0,40 LT. <i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i>	7
ANGELO PORETTI 1 LT. <i>Angelo Poretti 1 lt.</i>	14

BIÈRES ARTISANALES | BIRRE ARTIGIANALI

DOMABIANCA 0,33 CL - BLANCHE - CHIARA - 4,4%VOL - VERTIGA	7
MOONELLA 0,33 CL - GERMAN ALE - CHIARA - 4,8%VOL - VERTIGA	7
INDOMITUS 0,33 CL - BELGIAN BLOND ALE - CHIARA - 6,8%VOL - VERTIGA	7
ORZOBRUNO 0,33 CL - IMPERIAL STOUT - NERA - 6,0%VOL - VERTIGA	7
BAJADERA 0,33 CL - INDIAN PALE ALEVAMBRATA - 5,6%VOL - VERTIGA	7
BISLAKKA 0,33 CL - AMBER ALE - AMBRATO BRUNO RAMATO - 5,7%VOL - VERTIGA	7

THÉS ET CAFÉS | CAFFETTERIA

CAFÉ <i>Caffè</i>	2
CAFÉ AMERICANO	3
CAPPUCCINO	4
THÉ <i>Tè</i>	5

LIQUEURS ET SPIRITUEUX | LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

LIMONCELLO	5
AMARO ABRUZZESE	5
VECCHIO AMARO DEL CAPO	6
AVERNA	6
BRAULIO	6
LUCANO	6
RAMAZZOTTI	6
FERNET BRANCA	6
SAMBUCA	6
JEFFERSON	7
ROGER	7
PETRUS	7
BAILEYS	7
BORSCHI	7
AMARETTO DI SARONNO	6
MARTINI BLANC/ROUGE/ROSÉ <i>Martini Bianco/Rosso/Rosato</i>	6



GRAPPA

DI CICCO	4
903 - BONAVENTURA	6
NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI	7
"COSTAMIOLE" BARBERA - PRUNOTTO	7
TIGNANELLO - ANTINORI	8

GRAPPA BARRIQUE

966 - DI CICCO	5
"PIASI" - BERTA	6
DICIOTTO LUNE - MARZADRO	7
BAROLO "BUSSIA" - PRUNOTTO	8
RISERVA "PIAN DELLE VIGNE" - ANTINORI	8
"OLTRE IL VALLO" - BERTA	12
"OLTRE IL DILIDIA" - BERTA	12
"BRIC DEL GAIAN" - BERTA	16

BRANDY

STRAVECCHIO	4
VECCHIA ROMAGNA	4
FUNDADOR	5
CARDENAL MENOZA	8

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	6
JAMESON	6
CHIVAS REGAL 12 YEARS	6
JACK DANIEL'S	6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	8
BUSHMILLS 10 YEARS	8
LAPHROAIG 10 YEARS	8
OBAN 14 YEARS	10
CRAGGANMORE 12 YEARS	10
LAGAVULIN 16 YEARS	16
THE BALVENIE 12 YEARS	14



COGNAC

COINTREAU	6
CALVADOS SELECTION	6
GRAND MARNIER	6
COURVOISIER V.S.	7
MARTELL V.S.	7
HENNESSY U.S.	7
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	8

RHUM

PAMPERO ANIVERSARY	6
APPLETON VX	6
MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS	8
HAVANA 7 YEARS	8
CAPTAIN MORGAN SPICED	8
SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
ZACAPA SOLERA 23 YEARS	12
J. BALLY 7 YEARS	12

GIN

TANQUERAY	9
BOMBAY	9
HENDRICK'S	10

VODKA

BELVEDERE	10
GREY GOOSE	10
ABSOLUT ELYX	10

LONG DRINKS

SPRITZ (APEROL, CAMPARI)	9
HUGO SPRITZ	9
SHERLY TEMPLE	9
MIMOSA	9
BELLINI	9
NEGRONI	10
NEGRONI SBAGLIATO	10
CAMPARI ET GIN	10
VODKA TONIC (VODKA AU CHOIX) <i>Vodka Tonic</i>	13
GIN TONIC (GIN AU CHOIX) <i>Gin Tonic</i>	11/13
RHUM (RHUM AU CHOIX) <i>Rum & Coca</i>	10/15

INFORMATION

Chaque plat peut contenir un ou plusieurs allergènes parmi ceux énumérés dans le Rég. UE 1169/2011.

En cas d'intolérance ou d'allergie, nous vous invitons donc à consulter le Registre des ingrédients / allergènes disponible sur demande.

Si vous souffrez d'allergies sévères ou d'intolérance au gluten, nous vous informons que nous ne sommes pas en mesure de garantir l'absence totale de contamination croisée entre les aliments.

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



ALESSIO[®]

RISTORANTE

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

GOÛTEZ, FAITES UNE PHOTO ET DITES-NOUS CE QUE VOUS EN PENSEZ !

