ALESSIO

RISTORANTE



WELCOME

2027

ANTIPASTI / STARTERS

Carpaccio di polpo verace in salsa vinaigrette 18
Fresh octopus carpaccio with vinaigrette sauce

Calamari scottati con radicchio e glassa di aceto balsamico 18
Seared calamari with radicchio and balsamic glaze

Tortino di zucchine con culatta e lonzino amatriciano 18
Zucchini flan with culatta ham and amatriciano pork loin

Caprese con pomodori marinda e mozzarella di bufala dop 18
Caprese salad with marinda tomatoes and buffalo mozzarella dop

Carpaccio di filetto di manzo con rucola, funghi champignon e scaglie di parmigiano reggiano 20
beef tenderloin carpaccio with rocket, champignon mushrooms and parmesan shavings

Gamberoni alla catalana 22
Catalan-style king prawns

Fritto di carciofo alla giudia, fiore di zucca e filetto di baccalà 18
Fried jewish-style artichoke, zucchini flower and cod fillet

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Calamarata ai frutti di mare 18
Calamarata pasta with seafood

Risotto al salmone e provola affumicata 18
Risotto with salmon and smoked provola cheese

Lasagna verde ai funghi porcini e parmacotto 18
Green lasagna with porcini mushrooms and parmacotto ham

Fettuccina alla gricia con carciofi 18
Fettuccine alla gricia with artichokes

Paccheri all'astice 24
Paccheri pasta with lobster

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES

Spigola di mare al forno con patate e carciofi 1/1.2kg (per 2) 90
Oven-baked sea bass with potatoes and artichokes, 1–1.2 kg (for 2)

Tonno scottato in crosta di pistacchio con glassa di aceto balsamico e lamponi 24
Seared tuna on pistachio crust with balsamic glaze and raspberries

Fritto di calamari, gamberi e merluzzi con salsa marinara 24
Fried calamari, prawns and hake with marinara sauce

Costata di manzo con patate 30
Beef rib steak with potatoes

Filetto di manzo ai due pepi 32
Beef tenderloin with two peppers

Fiorentina con patate e salsa bernese 1/1.2kg (per 2) 80
Fiorentina steak with potatoes and béarnaise sauce, 1–1.2 kg (for 2)

CONTORNI / SIDE DISHES

Broccolo romanesco ripassato 8
Sautéed romanesco broccoli

Carciofo alla romana 8
Roman-style artichoke

Carciofo alla giudia 8
Jewish-style fried artichoke

Puntarelle con battuto di acciughe del cantabrico 9
Puntarelle chicory with chopped cantabrian anchovies

Patate fritte 7
Chips

Insalata di finocchi, arance e olive taggiasche 9
Fennel, orange and taggiasca olive salad

DESSERT

Tiramisù classico al cioccolato fondente 9
Classic tiramisu with dark chocolate

Profiterole al cioccolato caldo e fiocchi di panna 9
Profiteroles with warm chocolate sauce and whipped cream

Panna cotta alla fragola 9
Strawberry panna cotta

Tartufo di pizzo affogato al caffè 9
Pizzo truffle ice cream drowned in coffee

Sorbetto al limone con frutti di bosco 9
Lemon sorbet with berries

Composta di ananas, arancia, kiwi e melagrana 9
Fruit compote with pineapple, orange, kiwi and pomegranate

Per info e prenotazioni:
06 48 85271 / 06 47 825680
cell. 338 4234160
info@ristorantealessio.it
ristorantealessio.it

Via del Viminale, 2/g,
00184 Roma RM