


MINI ROMA


met
concept restaurant


cocktails

Spritz Mediterraneo	10
<i>Aperol, infuso con fragole e basilico, Sake, Acqua tonica al chinotto.</i>	
Ponte Smash	10
<i>Cetriolo, Foglie di shiso, Vodka Katel one, Zucchero liquido, Succo di yuzo, Albume.</i>	
Japanese Penicillin	10
<i>Johnnie Walker gold label, Lagavulin Succo di yuzo Miele, Zenzero syrup, Peychaud's Bitters, Albume.</i>	
Coco MET	10
<i>Hendrick's gin, Coconut milk, Succo di lime, Orzata.</i>	

Deep Passion	10
<i>Passion Mix, Purea di passion fruit, Succo di mela, Succo di limone, Sciroppo di zucchero.</i>	
Asian Old Fashioned	10
<i>Old Fashioned syrup, Nikka coffey grain.</i>	
Rum Boulevardier	10
<i>Ron Diplomatico riserva esclusiva, Vermouth Carpano Antica Formula, Bitter Bordigia.</i>	
Yuzo Paloma	10
<i>Tequila Silver, Soda al Bitter/Yuzo.</i>	
Golden Mai Tai	10
<i>Bacardi Carta bianca, Succo di lime Martini gold, Zed Felernum, Orzata Francese, Float Bacardi Black Flambè, Assenzio, Tonka Bean.</i>	

The Substitute	10
<i>Contratto Aperitivo, Passion Fruit, Succo di arancia, Prosecco, Soda al pompelmo rosa.</i>	
Met Mule	10
<i>Saint Germain, Succo di Limone, Ginger Beer.</i>	
John Gotti Cobbler	10
<i>Knob Creek Bourbon, Succo di Zenzero, Liquore Francese al lampone, Zucchero liquido, Succo di limone, Champagne.</i>	
El Conquistador	10
<i>Tequila Padron blanco, Sciroppo di agave e ibiscus, Polvere di tajin, Succo di lime, Albume.</i>	
Luxury Rum & Coke	10
<i>CocaCola syrup, Fernet Branca, Prosecco, Rum Diplomatico Exclusive.</i>	


dinner
tartare

<i>Tartare di salmone scozzese marinato agli agrumi e maionese al passion fruit</i>	16
<i>Tartare di tonno rosso e frutti di bosco</i>	16
<i>Tartare di spigola e mango</i>	16
<i>Tartare di Fassona e salsa tonnata</i>	13
<i>Degustazione di tartare di mare (spigola, tonno e salmone)</i>	18


antipasti

<i>Patanegra Blàzquez y tomato (80 gr.)</i>	15	<i>Gamberi* in tempura, guacamole piccante e cipolla rossa in agrodolce</i>	14
<i>Mozzarella di Bufala campana (125 gr.) e Prosciutto di Parma dop</i>	12	<i>Bocconcini di pollo al sesamo, in salsa "Aji Amarillo"</i>	10
<i>Burratina di Andria (125 gr.) con pomodorini confit e spinaci saltati</i>	10	insalate	
<i>Sformatino di zucchine romanesche su fonduta di ricotta di pecora e fiori di zucca</i>	10	<i>Caesar (crostini, pollo, bacon, scaglie di grana e salsa caesar)</i>	12
		<i>Greca (misticanza, feta, olive greche, cetrioli e origano)</i>	10
		<i>Met (misticanza, mango, gamberi* al vapore e nocciole salate)</i>	14

primi piatti

<i>Linguina aglio olio e peperoncino su carpaccio di gamberi* rossi</i>	18
<i>Raviolo alla norma (melanzane, pomodorino infornato e ricotta salata)</i>	15
<i>Gnocchetti di patata americana, vongole e fiori di zucca</i>	14
<i>Spaghetto di kamut, pomodorino infornato e basilico</i>	10
<i>Tonnarelli "cacio e pepe"</i>	10
<i>Tagliolino tiepido, crudité di verdure e dadolata di pesce</i>	14

MINI ROMA



concept restaurant


secondi piatti dalla cucina

Pescato del giorno al sale	(etto) 6
Bistecca di tonno* al sesamo, spinaci ripassati e salsa teriyaki	18
Frittura di calamari* e gamberi* con salsa al mango e passion fruit	16
Trancio di salmone in crosta di patate viola e chips di fiori di zucca	15
Salmon Burger (salmone agli agrumi, salsa tzatziki, avocado, pomodoro e iceberg)	16
Veg Burger (patate, carote, spinaci, formaggio e pomodoro)	14

contorni

Patate al forno	6
Patate fritte	6
Verdure grigliate	7
Spinaci, broccoli e cicoria	6

“A tavola perdonerei chiunque.
Anche i miei parenti!”

Oscar Wilde

dalla nostra griglia

carni e verdure cotte alla brace

L'appellativo inglese **“Dry Aged”**, indica il processo di frollatura a cui è sottoposta la carne, che attraverso una lenta e naturale asciugatura, perde circa il 20% di acqua con una conseguente concentrazione di sale. La carne assume così straordinarie proprietà organolettiche, risulta più aromatica, più tenera nonostante l'essiccazione e con una piacevole consistenza. Il colore al taglio è rosso scuro e la consistenza è compatta. In fase di cottura la carne risulta più saporita.

La **“Fioritura”** rappresenta invece una speciale selezione di carni che vengono scelte per la forte marezzatura. Questo grasso intramuscolare conferisce alla carne una straordinaria morbidezza ed un sapore pieno ed intenso.

La **Fioritura/Dry Aged** è il prodotto, realizzato dal gruppo Galli esclusivamente per il nostro ristorante, che nasce dall'unione delle due selezioni. Il risultato di questa miscelazione dà vita ad una carne dalla qualità eccellente.

fioritura

tutti i nostri piatti vengono serviti
con patata al cartoccio e verdure grigliate

Fiorentina (etto) 5.50
tagli da
750 gr. - 1 kg. - 1,3 kg. circa

Otto Coste (Entrecôte) 22

dry aged

tutti i nostri piatti vengono serviti
con patata al cartoccio e verdure grigliate

Tagliata di controfiletto 20
Costata senza osso 22

fioritura-dry aged

tutti i nostri piatti vengono serviti
con patata al cartoccio e verdure grigliate

Fiorentina (etto) 7.50
tagli da
750 gr. - 1 kg. - 1,3 kg. circa

Costata con osso (etto) 7.00
tagli da
500 gr. - 700 gr. circa

Filetto di manzo danese 24

Suprema di pollo con avocado e salsa di soia agli agrumi 14

Met burger (pomodoro, formaggio, cipolla, cetriolini) 15

Arrosticini di pecora 15

drink

Pane ed altro (per persona)	2
Acqua minerale	3.5
Soft drink in vetro (200 cl.)	4
Birra in bottiglia	6
Caffè	3

gruppo galli® SUPERIOR MEAT PURVEYORS SINCE 1951 

Tutte le nostre materie prime, fresche e surgelate, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal reg. ce 853/2004.

* per motivi stagionali, tale prodotto potrebbe essere surgelato o non disponibile.