

**RO**

**MA**

**55**

**BODEGA Y COCINA**

## **De la cocina**

Degustazione di antipasti e non  
solo

Carne affumicata al profumo di  
legno di castagno e il suo  
contorno

Piccolo dolce

Acqua, vino e caffè € 45,00

Assaggi di antipasti  
con calice di vino € 12,00

## **De la bodega**

Calice di vino € 5,00

Argentina (rossi)

Mechita Malbec € 21,00

Los Haroldos Malbec € 25,00

Saurus Malbec € 23,00

Navarro Correas Colección Privada

Malbec € 27,00

La Mascota Malbec € 33,00

Las Moras Paz Malbec € 33,00

Argentina (Bianchi)

Vino El Esteco Michel Torino

Colección Torrontès € 23,00

Vino Don David Reserve Torrontés

€ 26,00

Vino Andeluna Altitud Torrontés

€ 25,00

Spumanti del Mondo

Spumante Familia Schroeder Deseado

Torrontés (Argentina) € 26,00

Spumante Norton Cosecha Especial

Extra-Brut (Argentina) € 26,00

Cava Raimat Brut Nature (Sant

Sadurní, Penedés) € 23,00

## **Rossi dal mondo**

### *Austria*

Pfaffl Vom Haus Zweigel € 24,00

### *Australia*

De Bortoli (Murray Darling, Victoria)  
€ 25,00

### *Cile*

Laura Hartwig Carmenère (Maipo)  
€ 31,00

Laura Hartwig Cabernet Sauvignon  
€ 29,00

*Grecia*

Notios Red (Peloponneso) € 29,00

*Messico*

Vino L.A. Cetto Petite Syrah € 25,00  
(Valle de Guadalupe)

*Nuova Zelanda*

Bishop's Leap Pinot Noir  
(Marlborough) € 33,00

*Portogallo*

Bulas DOC Douro Tinto € 25,00

*Spagna*

Viña Pomal Crianza (Rioja) € 23,00

Viña Pomal Reserva (Rioja) € 35,00

*Stati Uniti \*\*\**

J. Lohr Seven oaks Cabernet Sauvignon  
(California) € 49,00

*Sudafrica*

Ayama Pinotage € 26,00

## **Bianchi dal mondo**

### *Australia*

Barramundi Pinot Grigio (Murray Darling, Victoria) € 25,00

### *Austria*

Pfaffl Gemischter Satz Harmony € 24,00

### *Croazia*

Kabola Malvasia (Istria) € 35,00

### *Grecia*

Notios White (Peloponneso) € 29,00



*Moldavia*

Salcuta Select Range Pinot Noir  
(Ștefan Vodă) € 18,00

*Nuova Zelanda*

Mount Riley Souvegnon Blanc  
(Marlborough) € 30,00

*Stati Uniti*

Sebastiani Chardonnay (Lodi,  
California) € 35,00

*Sudafrica*

Ayama Chenin Blanc € 27,00

*Ungheria*

Chapel Hill Riesling-Sauvignon Blanc  
(Balatonboglár) € 18,00

Chapel Hill Sauvignon Blanc  
(Balatonboglár) € 18,00

BIRRA QUILMES (33ml)	€ 4,00
LICORES LICOR DE CAÑA LEGUI	€ 4,00
DIGESTIVI, LIQUORI E AMARI	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 2,00
ACQUA	€ 1,50
BIBITE	€ 3,00

AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

IL RISTORANTE ROMA 55 vi informa che nei piatti in menù sono presenti i seguenti allergeni:

<b>ALLERGENI:</b>	<b>Piatti in menù</b>
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, orzo, avena, farro, kamut)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pane, focaccia, grissini</li><li>• empanadas</li><li>• impanatura pesce fritto</li></ul>
<b>CROSTACEI MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ANTIPASTI E SECONDI A BASE DI PESCE (filetti di pesce, tranci di pesce, conserve a base di pesce come tonno, acciughe, sardine).</li><li>• ANTIPASTI E SECONDI A BASE DI CROSTACEI (mazzancolle, scampi, gamberi).</li><li>• ANTIPASTI E SECONDI A BASE DI MOLLUSCHI (cozze, vongole, seppie, calamari, polpi).</li></ul>
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• empanadas di carne</li><li>• impanatura pesce fritto</li><li>• i nostri dolci (tortino al cioccolato, tres leches, crepes, gelati)</li></ul>
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• empanadas</li><li>• Dolci (tortino al cioccolato, tres leches, crepes, gelati).</li><li>• Provolone alla piastra</li></ul>
<b>FRUTTA A GUSCIO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dolci</li></ul>
<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• empanadas</li></ul>
<b>SENAPE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Senape</li><li>• Bistecche di agnello con senape</li></ul>

<b>LUPINI</b>	-
<b>SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pane al sesamo</li> <li>• Tahina</li> <li>• dolci</li> </ul>
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino</li> <li>• Gamberi surgelati</li> </ul>

Per qualsiasi dubbio o necessità di verifica o problematica particolare si prega di fare riferimento alla responsabile di sala.

**Si può verificare la presenza di possibili allergeni derivanti da contaminazioni crociate.**

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04