

Dolci

Fruttini gelato misti 6px (6,14)	15
Crema catalana al limone (3,5,6,14)	9
Tiramisù (3,6,14)	9
Cannolo scomposto (3,6,14)	9
Cheesecake al passionfruit (3,6,14)	9

“ Le cose più semplici
sono le più straordinarie. ”

www.profumoroma.com

PROFUMO

SPAZIO SENSORIALE

Menù

Soft drink & Co

Acqua bt. 75 cl	3	Birre artigianali bt. 33 cl	7
Soft drink bt. 33 cl	5	Amari, liquori e grappe	6
Birra bt. 33 cl Heineken, Ichnusa, Corona	7	Caffè	2.5

**E' DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU.
PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.**

*Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione
tramite abbattitore e indicati con asterisco**

Antipasti freddi

Tartare di tonno con purea di patata aromatizzata e carasau (3,9)	17
Tartare di salmone con avocado e lamelle di mandorle (9,5)	17
Plateau di pesce e crostacei crudi (min. 2 persone) (4,9)	80
Battuto di manzo con capperi, senape e scaglie di grana (6,12)	16
Insalata verde aromatica con avocado, finocchio, pomodorini e olio evo	12
Bruschetta di pane artigianale con pomodoro, basilico e bufala (3,6)	10

Antipasti caldi

Parmigiana di melanzana con bufala, grana e basilico (3,6)	14
Polpettine di patate, zucchine, carote, menta, pecorino servito con maionese allo zenzero (6,3,14)	12
Frittura di calamari* e gamberi* (8,3,4)	18
Moscardini* alla luciana (8)	16
Polpo* alla Gallega (8)	16

Gastronomia

Gran selezione di salumi e formaggi "Le eccellenze" (6)	28
Prosciutto iberico con pan y tomate (3)	24
Prosciutto di Parma e Bufala DOP (9)	14
Burrata di Andria e alici (6,9)	12
Burrata di Andria e pomodorini confit (6)	12

Pizza

Margherita San Marzano, fiordilatte, basilico fresco e olio EVO (3,6)	10
Amatriciana Pomodoro, guanciale croccante, pecorino romano e pepe (3,6)	12
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e basilico (3,6)	12
Fiori e alici Fiordilatte, fiori di zucca e alici (3,6,9)	14
DOP Prosciutto crudo, filetti di Bufala e basilico fresco (3,6)	15
Mortadella e burrata Focaccia con Mortadella, burrata e granella di pistacchio (3,5,6)	15
Bresaola Focaccia con Bresaola, rucola e crema di parmigiano (3,6)	15
Salmone Focaccia con Salmone affumicato, songino e stracciata (3,6,9)	16
Bianca Focaccia bianca, olio EVO rosmarino e Sale (3)	7

La pasta

Gnocco di patate gamberi*, datterino e pecorino (3,4,6,14)	18
Spaghetto alle vongole (3,8)	18
Tonnarello al ragù di mare (3,4,8,9,14)	18
Tagliolino all'astice (3,4,14)	30
Rigatoni all'amatriciana (3,6)	14
Ravioli ripieni di burrata con pomodorino e basilico (3,6,14)	16

Secondi

Salmone scottato con insalatina di finocchi olive e salsa all'arancia (9)	22
Polpo* rosticcato con hummus di ceci e salsa mediterranea (3,8,11)	25
Astice* alla catalana con cipolla rossa di tropea, pomodoro camone, patate e basilico (4)	30
Burger di manzo con bufala, pomodoro, lattuga, salsa burger e patate (3,6,14)	20
Filetto di manzo alla piastra con salsa al negramaro	30

Braceria

I nostri piatti sono accompagnati da misticanza fresca

Tomahawk di manzo (peso medio 1,5kg)	80
Controfiletto di manzo Danese	28
Arrosticini 10pz	18
Costata di manzo Danese (circa 550/600 gr)	30
Calamaro* alla griglia con salsa alle erbe (4)	22
Tonno alla griglia con battuto alla mediterranea	22

Contorni 7

Cicoria ripassata ● Patate al forno ● Patate fritte ● Verdure alla brace