

"Nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione"

Executive Chef Salvatore Iazzetta

Acqua

Panna minerale naturale oligominerale - 3€

Firenze, Italia

San Pellegrino minerale naturale frizzante - 3€

Bergamo, Italia

Maxim's naturale oligominerale - 12€

Stia, Toscana

Maxim's frizzante oligominerale - 12€

Stia, Toscana

Evian minerale naturale - 7€

Evian-Lea Bains, Francia

Perrier minerale naturale frizzante - 7€

Vergeze, Francia

Voss-artesian frizzante - 12€

Varnestrom, Norvegia

Voss-artesian naturale - 12€

Varnestrom, Norvegia

Filette minerale oligominerale - 7€

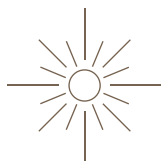
Guarcino, Frosinone

Filette minerale oligominerale frizzante - 7€

Guarcino, Frosinone



Menù Degustazione



T E R R A M I A

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Sandwich di pastrami di Wagyu

Pan brioche tostato, wagyu marinato e affumicato, maionese al tartufo e cipolla croccante

ANTIPASTO

Volevo essere arrosto

Carciofo cotto a vapore profumato alla menta, crema di topinambur arrosto e polpettina di maiale

PORTATA PRINCIPALE

Ho sbagliato la vaccinara

Cappelletto di pasta fresca ripieno di guancia alla vaccinara, spuma di patate e frutti rossi fermentati

SECONDO

Il coniglio

Rollè di coniglio ripieno di lardo di colonnata, castagne, gel di mandarino e bietoline saltate al burro

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

95€

con pairing vino - 135€

I menu' degustazione devono essere uguali per l'intero tavolo



Menù Degustazione



IN FONDO AL MAR

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Bao di tonno

Bao di tonno, pesto alla trapanese, burrata e limone

ANTIPASTO

Alici in "tortiera"

Alici marinate agli agrumi, mollica di pane con provola, pecorino e pinoli, salsa di cicorie e gel di carpione

PORTATA PRINCIPALE

Pasta militare

Tubettone al King Crab, salsa di ostriche e champagne

SECONDO

Bianco e nero di baccalà

Baccalà in oliocottura, spuma di baccalà, yuzu e nero di seppia

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

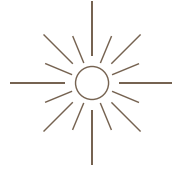
95€

con pairing vino - 135€

I menu' degustazione devono essere uguali per l'intero tavolo



Menù Degustazione



L'ENFANT TERRIBLE

8 Portate a cura dello Chef
Incluso Dessert / Formaggi

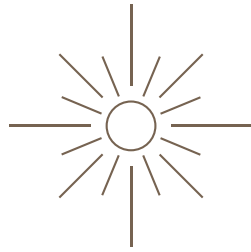
145€

con pairing vino - 215€

I menu' degustazione devono essere uguali per l'intero tavolo



Piatti di stagione



Capelli d'angelo con tartufo bianco - 45€

Capelli d'angelo con tartufo uncinato - 25€

Tagliatelle ai funghi porcini - 25€

Candela al ragù napoletano- 18€

**Filetto alla Wellington accompagnato da purè di
patate e jus di manzo - 25€**



Street food

Bao di tonno - 8€

Pesto alla trapanese e burrata al limone
(1-4-6-7-8)

Lobster roll - 12€

Astice, maionese al corallo e insalata coleslaw
(1-3-4-7-8-11)

Tempura di Astice - 45€

Tocchetti di astice fritti con verdure di stagione
e maionese al lime e pepe
(1-2-3-4)

Fritturina di mare - 25€

Calamari e gamberi di Mazara con maionese lime e pepe
(1-2-3-4-5)

Sandwich di pastrami di Wagyu - 12€

Pan brioche tostato, wagyu marinato e affumicato, maionese
alla senape con tartufo e cipolla croccante
(1-3-6-14)

Alici del Cantabrico con pan brioche e burro - 18€

(4-1-7)

Joselito jamon Gran Reserva - 35€ | hg

Tacos - 8€

Manzetta con salsa chimichurri e pimento
(1-3-6-8)

Bun di maialino - 8€

Maialino cotto a bassa temperatura, friarielli e mayo al kimchi di friarielli
(1-3 -6-7-10)



Profumo di mare

Il gran crudo del REAR - 45€

1 scampo, 1 gambero, 2 taratufi di mare, 3 ostriche

Tartare di salmone - 18€

Tartare di tonno - 22€

Scampi baia di Porcupine - 9€ al pz

Scampi reali baia di Porcupine - 12€ al pz

Gamberi XXL di Mazara - 12€ al pz

Tartufi di mare - 4€ al pz

Ostrica POGET - 7€ al pz

Ostrica REGAL OR - 9€ al pz

Ostrica TARBOURIECH - 9€ al pz

Carpaccio dello Chef - 28€

Pescato del giorno

La catalana

di Astice - 45 €

Carote, pomodorini, patate, cipolla maionese lime e pepe

di Aragosta 18€| hg

di King Crab 20€| hg

di Astice blu 12€| hg

(2-4-9-11)

Antipasti

Alici in "tortiera" - 14€

Alici marinate agli agrumi, mollica di pane con provola, pecorino e pinoli, salsa di cicorie e gel di carpione
(1-4-7-8)

Ricciola in Peru' - 22€

Tartare di ricciola, leche de tigre, coriandolo e passion fruit
(4-7-9)

Tiepido di mare - 22€

Calamari, seppie, polpo e gamberi di Mazara in umido con salsa di citronette al limone
(2-4-7-11-13)

Volevo essere arrosto - 14€

Carciofo cotto a vapore profumato alla menta, crema di topinambur arrosto e polpettina di maiale
(1-3-7-8-10)

Uovo poché- 18€

Uova poché, polenta, spuma di blu affumicato, pompelmo e tartufo
(1-3-7)

Tartare di filetto di Black Angus- 18€

sale maldon, pepe e maionese alla senape
(3-11)



Primi piatti

Capelli d'angelo. Un pensiero allo Chef Franzese - 25€

Capellino con aglio, olio, peperoncino, colatura di alici, polvere di alghe e caviale
(1-4-7)

Spaghettone - Linguine- Risotto min 2 persone

Di aragosta - 18€ | hg

Di king crab - 20€ | hg

Di astice blu - 12€ | hg

Di gamberi di Mazara - 25€

Di scampi - 25€

Di astice- 35€
(4-11)

Pasta militare - 25€

Tubettone al King Crab
al profumo di ostriche e champagne
(1-2-4-11-13)

Risotto ricci e burrata - 22€

Risotto, burrata, salsa ai ricci e pepe di sichuan
(2-4-7)

Spaghettone DOP- 16€

Spaghettone al pomodoro San Marzano DOP
(1)

Tagliatella di nocciola - 22€

Con aglio nero, tartufo e limone ossidato
(1-3-7-8)

Ho sbagliato la vaccinara - 22€

Cappelletto di pasta fresca ripieno di guancia alla vaccinara,
spuma di patate e frutti rossi fermentati
(1-3-7-8-9)



Secondi piatti

Cervo in autunno - 25€

Filetto di cervo, spuma di porcini, cardoncelli, zucca al tartufo e jus acidulato
(1-3-6-7)

Il coniglio - 22 €

Rollè di coniglio ripieno di lardo di colonnata, castagne, gel di mandarino e bietoline saltate al burro
(7-8)

Bianco e nero di baccalà - 22€

Baccalà in oliocottura, spuma di baccalà, yuzu e nero di seppia
(1-3-4-7)

Dalla brace

Pescato del giorno
a seconda della disponibilità - -- | hg
di astice blu - 12€ | hg

di aragosta - 18 € | hg

di scampi reali baia porcupine al pz -12€

di gamberi di Mazara XXL al pz- 12€
(4-11)

Black Angus Aberdeen selezione REAR

accompagnato da contorni di stagione

Costata - 9.5€ | hg

T-bone - 10.5€ | hg

Filetto Black Angus selezione REAR - 35€

accompagnato da contorni di stagione

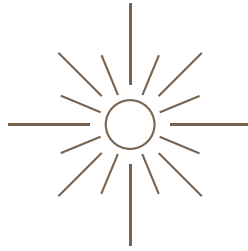
Filetto di Wagyu Giapponese - 55€ | hg

accompagnato da contorni di stagione



Allergeni Reg Ue 1169\20

1. glutine
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte
8. frutta a guscio
9. sedano
10. semi di sesamo
11. anidride solforosa e solfiti
12. lupini
13. molluschi
14. senape



*Il nostro obiettivo è farti vivere una esperienza gastronomica e sensoriale unica nel suo genere,
regalarti un momento di piacere.*

*Cerchiamo di trasmettere, attraverso i nostri piatti, un amore incommensurato fatto di gratitudine
per la fiducia dataci.*



www.roworldexperience.com

Drink List

GIN TONIC

Adamus - 18€

London n° 3 - 18€

Gin Mare Capri - 18€

Gin Mare - 18€

Portofino - 18€

Hendrick's - 18€

Monkey 47 - 18€

Tanqueray n° 10 - 18€

Drink List

TONICHE

Fever tree lemon

Fever tree tonic

Fever tree mediterranea

Fever tree ginger beer

Servizio 10%



Dolci

Pastiera napoletana - 12€
accompagnata da gelato alla ricotta
(1-3-7-8)

Pastiera nolana - 12€
accompagnata da gelato alla ricotta
(1-3-7-8)

Millefoglie tradizionale - 15€
Con chantilly, fragoline e gelato al fior di latte
(1-3-7-8)

Millefoglie ritorno al Sud - 15€
Con crema al pistacchio, tuille con granella di pistacchio,
gelato alla ricotta, olio, sale e pepe
(1-3-7-8)

Tiramisù - 12€
Crema al mascarpone, madeleine bagnata al caffè, gelato al
caffè bianco e chantilly al caffè
(1-3-7-8)

Babà - 12€
Con crema e frutti di bosco
(1-3-7)

Luna di cioccolato (senza lattosio, senza glutine) - 15€
Vortice di namelaka fondente, pere e noci
(8)

Soufflè - 15€
Soufflè alla vaniglia, salsa al marron glacé, gelato alla vaniglia
(1-3-7-8)

Tortino - 15€
Tortino fondente con cuore morbido, tuille, gelato allo yuzu
(1-3-7-8)

Frutta di stagione - 9.50€

Gelati - 12€

Pistacchio
Nocciola
Caramello
Cioccolato
Vaniglia
Fior di latte
Ricotta
(1-3-5-7)

Sorbetti - 12€

Lampone
Limone
Fragoline
Yuzu
(1-3-5-7)



BAS ARMAGNAC / COGNAC

Bas armagnac 2006 dartigalongue - 18€

Bas armagnac 1990 dartigalongue - 20€

Cognac delamain pale e dry xo centenario - 18€

Bas armagnac Darroze 20 anni - 22€

Cognac frapin xo - 14€

Cognac frapin vsop - 12€

WHISKY

Michel couvreur "THE unique" - 25€

Bowmore 12 anni - 22€

Bowmore n1 - 14€

Aultmore 12 anni - 22€

Provenance 10anni (jura) - 14€

James Eadie 9 anni - 15€

Whistle pig 10 anni - 15€

GRAPPE

Grappa sito moresco bianca - 12€

Grappa Barolo gialla - 12€

Grappa Sperss gialla - 12€

Grappa Costa Russi gialla - 12€

Grappa Gaja e Rey Bianca - 12€

Grappa Moscato Levi - 15€

Grappa Sarpa Poli bianca - 12€

Grappa Sarpa Oro Poli gialla - 12€

RHUM

Jm single barrell tres vieux - 20€

Jm vieux vsop - 16€

PORTO

porto rosso 10 anni Graham's - 14€

Porto rosso 20 anni Graham's - 25€

SHERRY

Porto Spinola Pedro Ximenez - 15€

BRANDY

Ximenez Spinola - 15€

Cardinal Mendoza - 14€

Servizio 10%



Accompagnati da cioccolatini di nostra produzione