



*"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



## 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)

### **Jamon Bellota 100% Iberico- 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** - 22€ 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

## **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€  
(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

### **Pluma Iberica alla brace - 25€**

Pluma Iberica alla brace, cardoncello, gel miso e jus alla soia e zenzero  
(6-8-10)

### **Faraona à la Royale - 22€**

Rollè di faraona ripiena di tartufo e senape di Dijon, salsa Albufera  
e purè di patate al burro della Normandia  
(6-7-9-14)

### **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**

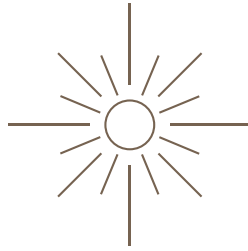
accompagnato da contorni di stagione



# 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](http://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**