



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

**Executive Chef Salvatore Iazzetta**

**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

**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 salmone- 8€**

Tartare di salmone, salsa tzatziki e misticanza  
(1-3-4-6)

## **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**

## **Empanadas- 8€**

Empanadas ripiena di ragù di maialino e spuma di chimichurri  
(1-6)

## **Kebab di tonno - 8€**

Kebab di tonno, salsa yogurt e mayo piccante  
(1-3 -4-6-14)



## 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**

### **La catalana di Astice - 45 €**

Carote, pomodorini, patate, sedano, radicchio, cipolla, maionese, lime e pepe

### **La catalana di Crostacei (min. 2 persone) 120€**

Astice, King crab, scampi, gamberi di Mazara, Carote, pomodorini, patate, sedano, radicchio, cipolla, maionese, lime e pepe

### **di Aragosta 18€| hg**

### **di King Crab 20€| hg**

### **di Astice blu 12€| hg**

(2-4-9-11)

### **La nostra zuppa di pesce con la sua pasta (min. 2 persone) - 120 €**

Tagliatella di calamaro, carpaccio di capasanta, polipo, seppie, vongole, taratufi, cozze, gambero rosso di Mazara, pescato del giorno, crostini di pane  
(1-2-4-9-11-13)

## 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)

### **Tagliatella di calamaro- 22€**

Tagliatella di calamaro, lardo, crema di piselli arrostiti al jospes, bottarga e finger lime

(4-7)

### **Tiepido di mare - 22€**

Calamari, seppie, polpo e gamberi di Mazara in umido con salsa di citronette al limone

(2-4-7-11-13)

### **Uovo poché- 16€**

Uovo poché, crema di asparagi, taccole saltate al burro e cedro, spuma di provolone del monaco

(3-7)

Servizio 10%



## ANTIPASTI

**Tartare di filetto di Black Angus - 18€**  
Sale maldon, pepe e maionese alla senape  
(3-11)

**Scampo in scapece - 25€**  
Scampo reale Baia Porcupine, crema di zucchine alla scapece, zuccina marinata in salsa di soia e aceto di shiso, fiori di zucca in tempura e caviale di mojito  
(1-2-4-6-7-11)

**Volevo essere arrosto - 14€**  
Carciofo cotto a vapore profumato alla menta, crema di topinambur arrosto e polpettina di maiale  
(1-3-7-8-10)

## PRIMI PIATTI

**Spaghettoni - 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 capperi e olive - 25€**  
Risotto cotto in brodo di olive nere, capperi di Pantelleria e carpaccio di tonno Balfegò  
(4-6-7-9-11)

**Spaghettoni DOP - 16€**  
Spaghettoni al pomodoro San Marzano DOP  
(1)

**Gnocco alla sorrentina - 22€**  
Gnocco di patate ripieno di provola e basilico, salsa ai tre pomodori, polvere di pomodoro confit  
(1-7-9)

**Bottone ripieno - 22€**  
Bottone ripieno di ragù di cortile, salsa alle noci aromatizzata alle arance, blu di bufala, gel al negroni  
(1-3-7-9)

**Linguina ceci e ricci di mare - 25€**  
Linguina crema di ceci, ceci, ricci di mare e limone nero  
(1-2-4-7-9)

Servizio 10%



**Pluma Iberica alla brace - 25€**

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

**Agnello alla Wellington - 60€**

Tripudio di consistenze (consigliato per 2 persone)  
(1-3-7-14)

**Bianco e nero di baccalà - 22€**

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

**Pescato del giorno- 25€**

Pescato del giorno cotto in foglie di banano, salsa thai e lattughino alla brace  
(2-4-6-9-10-14)

## 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 -22€

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**

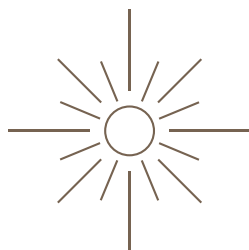
accompagnato da contorni di stagione



# 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

## **Millefoglie tradizionale - 15€**

Con chantilly, salsa alle fragoline e gelato al fior di latte  
(1-3-7-8)

## **Luna di cioccolato- 15€**

Vortice di Namelaka fondente, pere, noci, cubi di miele e olio d'oliva  
(8)

## **Tortino -15€**

Tortino fondente con cuore caldo, tuille, gelato alla vaniglia  
(1-3-7-8)

## **Babà -12€**

Con chantilly, gelée al lampone e sorbetto al lampone  
(1-3-7-8)

## **"Nella sfera"-15€**

Cupola di cioccolato, nocciola, cocco e ananas  
(1-3-7-8)

## **Tiramisù -12€**

Crema al mascarpone, interno alla mandorla, gelato al caffè bianco  
e salsa di caramello all'aceto balsamico  
(1-3-7-8)

## **Torna a Surriento - 15€**

Limone, polvere al cacao e limone, gelato all'olio di oliva e cialda al cacao  
(1-3-7-8)

## **Due mele al giorno - 15€**

Mousse alla cannella, ripieno di mela e galato al caramello  
(1-3-7-8)

## **Fior di fragola- 15€**

Namelaka bianca, mousse alla fragola, gelato allo yuzu, meringa con polvere di  
lampone e gel di fragola e prosecco  
(1-3-7-8)

## **Frutta di stagione - 9.50€**

## **Gelati - 12€**

**Pistacchio**

**Nocciola**

**Caramello**

**Cioccolato**

**Vaniglia**

**Fior di latte**

**Caffè bianco**

(1-3-5-7)

## **Sorbetti - 12€**

**Lampone**

**Limone**

**Fragoline**

**Yuzu**

(1-3-5-7)

Servizio 10%



**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**