



LEGAMBIENTE LAZIO  
CIRCOLO GEA



*Prodotti locali,  
sani e responsabili*

HEALTHY AND RESPONSIBLY SOURCED LOCAL PRODUCTS

*Ingredienti biologici e a Km0*

ORGANIC AND ZERO-KILOMETER INGREDIENTS



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

PASSWORD WI-FI: welcome2u



# Antipasti

## APPETIZERS

### **Crocchetta di patate (Ratta) e provola**

Potato and provola croquette

4 Euro



### **Anelli di cipolla con creme fraîche**

Onion rings with crème fraîche

8 Euro



### **Zucca al forno e fonduta di Taleggio**

Roasted pumpkin with taleggio fondue

8 Euro



### **Carpaccio di picanha, burro al tartufo e chips di cavolo nero**

Picanha carpaccio with truffle butter and black kale chips

14 Euro



**Gambero, aglio, olio, peperoncino, pomodorini e crostini di pane**  
Shrimp with garlic, olive oil, chili, cherry tomatoes, and bread croutons

13 Euro

### **Tacos con pollo, fagioli neri e mayo alla paprika dolce**

Chicken tacos with black beans and sweet paprika mayo

7 Euro

### **Tagliere di salumi e formaggi del Lazio con focaccia della casa**

Platter of cured meats and Lazio cheeses with homemade focaccia

18 Euro





# Primi Piatti

## FIRST COURSES

### **Vellutata di carote e finocchi**

Carrot and fennel velouté

11 Euro



### **Tonnarelli cacio e pepe**

Tonnarelli pasta with cheese and pepper

14 Euro



### **Rigatoni Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP**

Amatriciana pasta with guanciale and fresh cherry tomatoes

14 Euro

### **Rigatoni carbonara con guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP**

Carbonara pasta with guanciale and pecorino cheese

14 Euro

### **Fettuccine ai Pomodorini freschi bio e basilico**

Fettuccine pasta with cherry tomato and basil

12 Euro



### **Tonnarelli alla gricia con guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP**

Tonnarelli pasta with guanciale and pecorino cheese

14 Euro

### **Gnocchi fatti in casa**

Home made gnocchi

14 Euro



**I nostri primi posso essere preparati con pasta gluten free su richiesta del cliente**

All the dishes above can be prepared with gluten-free pasta upon request



## Secondi Piatti

MAIN COURSES

### **Tofu saltato con verdure di stagione**

Sautéed tofu with seasonal vegetables

14 Euro



### **Trancio di salmone (Sapor Maris)**

**con scarola arrosto e vinaigrette di mirtillo**

Salmon fillet (Sapor Maris) with roasted escarole and blueberry vinaigrette

18 Euro

### **Tagliata di manzo selezione sakura con contorno a scelta**

Sakura ribeye dry aged with side dish

24 Euro



### **Fish and chips**

Fish and chips

13 Euro

### **Caesar Salad di pollo, base iceberg con pane croccante e scaglie di grana**

Iceberg chicken Caesar salad with toasted bread and grana cheese

13 Euro

### **Polpette di seitan al sugo**

Seitan meatballs in tomato sauce

14 Euro



## Contorni

SIDE DISHES

**Cicoria ripassata** - Sautéed cicory

**Patate fritte** - Fried potatoes

**Orto in forno** - Oven seasonal vegetables

**Scarola grigliata** - Grilled escarole

7 Euro





# *Panini* S A N D W I C H E S

## **Panino Timoty burger di manzo Sakura con bacon, formaggio, insalata, pomodoro**

Sakura beef burger sandwiches with tomatoes, bacon and cheese

13 Euro

## **Panino Salmone, avocado e cipolla croccante**

Salmon, avocado, and crispy onion sandwich

15 Euro

## **Panino Vegano con cotoletta di funghi, crema di funghi, gravy e insalatina**

Vegan sandwich with mushroom cutlet, mushroom cream, gravy and salad

14 Euro



# *Pinsa* P I Z Z A

## **Pinsa Margherita, mozzarella e basilico**

Pinsa Margherita, mozzarella and basil

12 Euro



## **Pinsa con porchetta, mozzarella, patate con salsa cacio e pepe**

Pinsa with porchetta, mozzarella, potatoes, and cacio e pepe sauce

12 Euro

## **Pinsa con orto in forno e crema di zucca**

Pinsa with roasted garden vegetables and pumpkin cream

12 Euro





# Dolci

## DESSERTS

### Tiramisù

7 Euro



### Tortino al cioccolato vegano con cuore fondente e salsa ai frutti di bosco

Dark chocolate fondant cake with a molten center and berry sauce

7 Euro



### Cheesecake Basca al caramello salato

Salted caramel Basca cheesecake

7 Euro



### Torta cioccolato e pera

Vegan chocolate and pear cake

7 Euro



## Soft drink

#### Acqua

2 Euro

#### Chinotto

4 Euro

#### Coca Cola

4 Euro

#### Succhi di frutta

4 Euro

#### Coca Cola Zero

4 Euro

#### Red Bull

4 Euro

#### Aranciata Fanta

4 Euro

#### Soda

4 Euro

Servizio 1,5 Euro





## *Birre* B E E R

**Moretti 40 cl - 4,6% vol**

5 Euro

**Icnusa Ambra Limpida 40 cl - 5% vol**

6 Euro

**Ipa glaciale 40 cl - 7,5% vol**

7 Euro

**Guinness 40 cl - 4,2% vol**

7 Euro

**Birra analcolica**

5 Euro

**Birra gluten free**

5 Euro

## *Bollicine*

S P A R K L I N G W I N E S

 6 Euro

**Prosecco DOC**

24 Euro

**Prosecco Rosé DOC**

Vinicola isola Augusta - Pinot nero, Glera (prosecco) - Friuli

25 Euro

**Pass Dosé metodo Classico**

cantina del Tufaio - Pinot Bianco Malvasia puntinata - Zagarolo

40 Euro

**Vino spumante extra dry** - cantina Botter - Veneto

20 Euro





## *Vini bianchi* WHITE WINES

 6 Euro

- Moscato in purezza** - Montefiascone  
Cantina Stefanoni **22** Euro
- Sora Luisa** - Tenuta Sant'isidoro  
**Pinot Bianco** - Tarquinia **30** Euro
- Stradabianca Bio** - Cantina Colacicchi  
Malvasia-passerina - Anagni **34** Euro
- Tellenae** - Cantina Stramacci  
Malvasia puntinata - Appia Antica **36** Euro
- Aggi** - Cantina del Tufaio  
Grechetto trebbiano e malvasia - Zagarolo **34** Euro
- 496 Bio** - cantina De Santis  
Malvasia-trebbiano - Frascati **28** Euro
- Chardonnay Merum** - Cantina Vannelli  
Chardonnay - Lazio **24** Euro
- Pinot grigio Merum** - Cantina Vannelli  
Pinot grigio - Lazio **24** Euro
- Sauvignon DEA** - Cantina Vannelli  
Saouvignon - Lazio **26** Euro

## *Vini rosati* ROSÉ WINES

- Colombaio** - Cantina Castel del Monte Bombino nero  
Puglia **24** Euro







*Vini rossi*  
RED WINES

 6 Euro

**Casale Tiberio** - Cantina del Tufaiò  
Merlot Cabernet Sauvignon - Zagarolo  
**36 Euro**

**Schiaffo Bio** - Cantina Colacicchi  
Cesanese Cabernet Merlot - Anagni  
**34 Euro**

**Iuno** - Cantina De Santis  
Cabernet Franc - Frascati  
**32 Euro**

**Civitella** - Cantina Sergio Mottura  
Merlot Montepulciano - Viterbo  
**40 Euro**

**Merlot Merum** - Cantina Vannelli  
Merlot - Lazio  
**24 Euro**

**Sirah** - Cantina Vannelli  
Sirah - Lazio  
**22 Euro**

**Chianti** - Cantina Fontalsalice  
Sangiovese - Toscana  
**24 Euro**

**Montepulciano** - Cantina Castorani  
Montepulciano - Abruzzo  
**28 Euro**

**Pinot nero** - Cantina Isola Augusta  
Pinot nero - Friuli  
**26 Euro**





# Spritz

## **Aperol**

Prosecco, Aperol, soda

**8 Euro**

## **Campari**

Prosecco, Campari, soda

**8 Euro**

## **Veneziano**

Prosecco, Select, soda

**8 Euro**

## **Cynar**

Prosecco, Cynar, soda

**8 Euro**

## **Hugo**

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda

**8 Euro**

## **China**

Prosecco, China, soda

**8 Euro**

## **Limoncello**

Prosecco, Limoncello, soda

**8 Euro**

## **Italicus**

Prosecco, Italicus e soda

**8 Euro**

## **Venturo**

Prosecco, Venturo e soda

**8 Euro**





# Timoty Specials

## **Timoty**

Gin, basilico, succo di limone, ginger beer

**12 Euro**

## **Pornstar Martini**

Vodka alla vaniglia, passoã, sciroppo vaniglia e sciroppo passion fruit

**12 Euro**

## **Bramble**

Bombay gin, succo di limone, liquore alle more

**12 Euro**

## **Bees Kyees**

Tanqueray gin, succo di limone, succo di arancia, miele

**12 Euro**

# Mococktail

## **Virgin Mojito**

Succo mela verde, lime, sweet & sour, ginger beer

**8 Euro**

## **Twist Shirley Temple**

Succo d'arancia, granatina, lime, ginger ale

**8 Euro**

## **Polinesian**

Succo d'arancia, polpa maracuja, succo limone e sciroppo passion fruit

**8 Euro**

## **Esotico**

Succo d'ananas, sciroppo passion fruit, succo limone

**8 Euro**

## **Virgin Mary**

Succo pomodoro, succo di limone sale pepe e tabasco

**8 Euro**





# Cocktail

## **Americano**

Campari, Martini Rosso, Soda

**9 Euro**

## **Negroni**

Gin, Campari, Martini Rosso

**9 Euro**

## **Negroni Sbagliato**

Campari, Martini Rosso, Prosecco

**9 Euro**

## **Bellini**

Prosecco, succo di Pesca

**9 Euro**

## **Boulevardier**

Bourbon whiskey, Vermouth rosso, Campari

**9 Euro**

## **Manhattan**

Bourbon whiskey, Vermouth rosso, Angostura

**9 Euro**

## **Dry Martini**

Gin, Martini Dry

**9 Euro**

## **Old fashioned**

Bourbon Whiskey, Angostura, Zucchero

**9 Euro**

## **White russian**

Vodka, Kahlúa, panna liquida

**9 Euro**

## **Whiskey Sour**

Bourbon Whiskey, succo di limone, zucchero, albume

**9 Euro**





# Cocktail

## **Daiquiri**

Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero

**9 Euro**

## **Gin Fizz**

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

**9 Euro**

## **Cosmopolitan**

Vodka, Triple Sec, succo lime, succo di mirtillo rosso

**9 Euro**

## **Margarita**

Tequila, Triple Sec, succo lime, sale

**9 Euro**

## **Moscow Mule**

Vodka, Ginger Beer, succo di lime

**9 Euro**

## **Tequila Sunrise**

Tequila, Succo d'arancia, sciroppo di granatina

**9 Euro**

## **Paloma**

Tequila, succo lime, soda al Pompelmo Rosa

**9 Euro**

## **Tommy's margarita**

Tequila, Succo di lime, sciroppo di agave

**9 Euro**

## **Bloody Mary**

Vodka, Succo limone, sale pepe e succo di pomodoro

**9 Euro**

## **Mai tai**

Rum chiaro, Rum scuro, orange curaçao, sciroppo d'orzata e succo di lime

**9 Euro**





## *Gin Tonic*

**Gintonic**

**9 Euro**

**Bombay Sapphire & Tonic**

Tanqueray London Dry & Tonic

**11 Euro**

**Mare & Tonic**

Fever-Tree premium

**11 Euro**

**Hendrick'S & Tonic**

Fever-Tree premium

**13 Euro**

**Monkey & Tonic**

Fever-Tree premium

**14 Euro**

**Del Professore**

**12 Euro**

**ETSU**

**12 Euro**

**Neri**

**11 Euro**

**Regina**

**13 Euro**

## *Vodka Tonic*

**Vodka Tonic**

**9 Euro**

**Moskovskaya Tonic**

**11 Euro**

**Grey Goose & Tonic**

Fever-Tree premium

**13 Euro**

**Belvedere & Tonic**

Fever-Tree premium

**13 Euro**





## Whisky

**Tullamore Dew Irish**

6 Euro

**Bulleit Bourbon**

7 Euro

**Bushmills black bush**

7 Euro

**Lagavulin 16 Anni Islay Single**

8 Euro

**Oban 14 Years Old**

12 Euro

## Distillati

**Grappa Barricata, Barolo**

5 Euro

**Grappa Bianca, Chardonnay**

4 Euro

**Amaro Vecchio del Capo**

5 Euro

**Limoncello**

5 Euro

**Jagermeister**

5 Euro

**Amaretto di Saronno**

5 Euro

**Liquore alla liquirizia**

5 Euro

**Amaro**

5 Euro

## Rum

**Diplomatico Reserva Exclusiva**

7 Euro

**Ron barcelo imperial dominicano porto cask**

7 Euro



**Nel menù sono presenti alimenti con i seguenti allergeni.  
Si prega di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.**



#### **GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



#### **CROSTACEI E DERIVATI**

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



#### **UOVA E DERIVATI**

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.

Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.



#### **PESCE E DERIVATI**

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



#### **ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



#### **SOIA E DERIVATI**

Latte, tofu, spaghetti, etc.



#### **LATTE E DERIVATI**

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



#### **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



#### **SEDANO E DERIVATI**

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



#### **SENAPE E DERIVATI**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



#### **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



#### **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



#### **LUPINO E DERIVATI**

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e simili che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



#### **MOLLUSCHI E DERIVATI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.