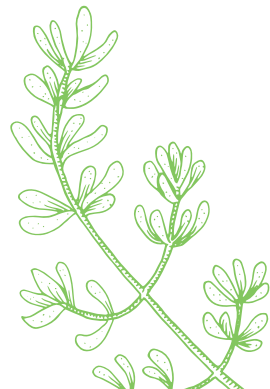


# Timoty

## *Food menu*



## Antipasti

Tartare di manzo ( <i>selezione sakura</i> ) con confettura di cipolla	€10
Carciofo alla romana	€7
Tagliere di salumi e formaggi <i>selezione Lazio</i>	€15

## Primi

Amatriciana con guanciale di amatrice <i>selezione Galli</i>	€14
Carbonara con guanciale di amatrice <i>selezione Galli</i>	€14
Cacio e pepe con Pecorino Romano DOP	€14
Fettuccina pomodorini e basilico	€11

## Panini & Secondi

Panino burger ( <i>selezione sakura</i> ) con bacon, insalata, pomodoro, provola e patatine fritte	€18
Panino con porchetta, rucola, tabasco e patatine fritte	€16
Panino con burger di ceci, melanzane, provola, pomodorini e patatine fritte	€14
Trancio di Salmone ( <i>sapor Maris</i> ) alla griglia con cicoria	€18

## Contorni

Cicoria	€6
Patatine fritta	€6
Insalatina di stagione	€6

## Dolci

Tiramisù	€7
Pannacotta ai frutti di bosco	€7

## Starters

Beef tartare ( <i>Sakura selection</i> ) with onion jam	€10
Roman-style artichoke	€7
Assorted cured meats and cheeses, <i>Lazio selection</i>	€15

## First courses

Amatriciana with amatrice guanciale, <i>Galli selection</i>	€14
Carbonara with amatrice guanciale, <i>Galli selection</i>	€14
Cacio e pepe with PDO Roman Pecorino cheese	€14
Fettuccine with cherry tomatoes and basil	€11

## Sandwiches & Main courses

Burger sandwich ( <i>Sakura selection</i> ) with bacon, lettuce, tomato, provolone cheese, and French fries	€18
Porchetta sandwich with arugula, tabasco, and French fries	€16
Chickpea burger sandwich with eggplant, provolone cheese, cherry tomatoes, and French fries	€14
Grilled salmon steak ( <i>Sapor Maris</i> ) with chicory	€18

## Side dishes

Chicory	€6
French fries	€6
Seasonal salad	€6

## Desserts

Tiramisu	€7
Mixed berry panna cotta	€7

**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 similari 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.