

BAR E CUCINA
spazio

NIKO ROMITO



PER ORDINARE
CLICCA QUI

SCORRI IN BASSO

MENU

'SPAZIO' IN CONDIVISIONE

(1,3,4,6,8,10,14)

- ACCIUGHE SOTT'OLIO
- CULATELLO
'CUOR DI PAGANICA'
- ZUCCHINE ALLA
SCAPECE
- TONNO* SOTT'OLIO
FATTO IN CASA
- BACCALÀ* MANTECATO
E PEPERONI
- POLPETTE DI BOLLITO
- MOZZARELLA
DI BUFALA (100g)
- CARCIOFO
ALLA ROMANA
- PANE 'NIKO ROMITO'

€euro 25 a persona
(min. 2 persone)

MENU DELLA TRADIZIONE

(1,3,4,6,8)

- CARCIOFO FRITTO
ALLA GIUDIA
- GNOCCHI DI RICOTTA
E SPINACI AL BURRO
E SALVIA
- POLPETTE DI BOLLITO,
POMODORO E CICORIA
- PANE 'NIKO ROMITO'
- TIRAMISÙ

euro 38

MENU VEGETARIANO

(1,3,4,6,8)

- VIGNAROLA (*piselli, asparagi, fave, carciofi e lattuga*)
- PARMIGIANA DI MELANZANE
- PANE 'NIKO ROMITO'
- TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO
(*senza farina*) (3,8,9)

euro 35

PIATTI

PANE NIKO ROMITO

PAGNOTTA CALDA DA 700 gr (1)

7

BOMBA* SALATA

(FRITTA E FARCITA ALL'ARRIVO DELL'ORDINE)

STRACCHINO PROSCIUTTO E RUCOLA (1,8) 9

SCAROLA UVETTA E POMODORO (1,4) 9

BUFALA POMODORO E BASILICO (1,8) 10

POLLO FONDENTE MAIONESE
E LATTUGA (1,3,14) 10

POLLO FRITTO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG, FRITTO INTERO
IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO,
CON MAIONESE E PATATE FRITTE
FATTE IN CASA, IDEALE PER 2 PERSONE (1,6) 25

HAMBURGER E PATATE AL ROSMARINO

VITELLO, SALSA ROSA, POMODORO SEMI SECCO,
CETRIOLO MARINATO, LATTUGA, PRIMO SALE,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE 15

INSALATE E ZUPPE

POLPO E PATATE <i>con olio al limone</i> (5)	13
INSALATA DI POLLO <i>lattughino e salsa maionese</i> (1,3,4)	12
ZUPPA TOTANI E PISELLI (4,5)	14

PASTE

GNOCCHI POMODORO E BASILICO (1)	12
LASAGNA (1,8,14)	14
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,8,14)	14

VEGETALI

VIGNAROLA <i>piselli, asparagi, fave, carciofi e lattuga</i>	14
CARCIOFO FRITTO ALLA GIUDIA (6)	7
PATATE FRITTE FATTE IN CASA (6)	5
ASPARAGI AL VAPORE	6

CARNI E PESCI

POLPETTE DI BOLLITO, <i>pomodoro e cicoria</i> (1,3,6,10)	12
ARROSTO DI VITELLO <i>salsa alla senape</i> (6,11,14)	16
BACCALÀ MANTECATO <i>peperoni e capperi</i> (4)	16
SPIGOLA MARINATA (Piatto freddo) <i>maionese al pomodoro e piselli</i> (3,4,6)	20

DOLCI

TIRAMISÙ (1,3,8)		6
TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO (<i>senza farina</i>) (3,8,9)	FETTA	6
	INTERA 500g	18
TORTA DI MELE (1,3,8)	FETTA	6
	INTERA 600g	18
TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO (<i>senza farina</i>) (1,3,8)	FETTA	6
	INTERA 600g	18
SBRISOLONA NOCCIOLE E CIOCCOLATO (1,3,8,9)	INTERA 450g	12
CROSTATA CON CREMA E FRAGOLE (1,3,8,9)	INTERA 600g	18

BOMBA* DOLCE

(FRITTA E FARCITA ALL'ARRIVO DELL'ORDINE)

CREMA (1,3,8)	3
CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1)	3
GIANDUIA (1,3,8,9)	3

LA COLAZIONE

CIAMBELLA DI CAROTE (1,3,8,9)	INTERA 550g	12
PLUMCAKE CACAO (1,3,8)	INTERO 310g	9
PLUMCAKE LIMONE (1,3,8)	INTERO 310g	9
PLUMCAKE VANIGLIA E CACAO (1,3,8)	INTERO 310g	9
CROSTATA CONFETTURA DI LAMPONI (1,3,8,9)	INTERA 350g	10
CROSTATA CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,8,9)	INTERA 350g	10
FETTE BISCOTTATE (1,3,8)	120g	6,5

CESTINI

UNO

euro 35

FETTE BISCOTTATE - 120g (1,3,8)
BISCOTTI NOCCIOLA E CIOCCOLATO - 300g (1,3,8,9)
CONFETTURA FRAGOLA - 220g
PLUMCAKE LIMONE (1,3,8)
NETTARE ALBICOCCA
NETTARE MIRTILLO

DUE

euro 50

FETTE BISCOTTATE - 120g (1,3,8)
BISCOTTI SABLÉ AL CACAO - 300g (1,3,8)
BISCOTTI AL VINO - 300g (1,3,8)
CONFETTURA ALBICOCCA - 220g
CONFETTURA LAMPONI - 220g
CIAMBELLA DI CAROTE - 550g (1,3,8,9)
PLUMCAKE VANIGLIA E CACAO - 310g (1,3,8)

TRE

euro 22

PAGNOTTA 'NIKO ROMITO' - 700g (1)
CREMA SPALMABILE GIANDUIA - 220g
CONFETTURA ALBICOCCA - 220g

QUATTRO

euro 15

N.2 BOMBE ALLA CREMA (1,3,8)
1/2 PAGNOTTA 'NIKO ROMITO' - 350g (1)
CONFETTURA FRAGOLA - 220g

PRODOTTI ARTIGIANALI CONFEZIONATI

LINEA 'PANE' NIKO ROMITO

BISCOTTI **6,50**

BISCOTTI ESSE AL BURRO (1,3,8)	220g
BISCOTTI NOCCIOLA E CIOCCOLATO (1,3,8,9)	300g
BISCOTTI SABLÉ AGLI AGRUMI (1,3,8)	350g
BISCOTTI SABLÉ AL CACAO (1,3,8)	350g
BISCOTTI AL VINO (1,3,8)	350g
FETTE BISCOTTATE (1,3,8)	120g
LINGUE DI GATTO (1,3,8)	250g

CONFETTURE **7,50**

COMPOSTA EXTRA PESCANOCE	220g
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	220g
CONFETTURA EXTRA CILIEGIA	220g
CONFETTURA EXTRA FRAGOLA	220g
CONFETTURA EXTRA LAMPONE	220g
CONFETTURA EXTRA MELA	220g
CONFETTURA EXTRA PERA	220g
CONFETTURA EXTRA PESCA GIALLA	220g
MARMELLATA ARANCE	220g
MARMELLATA LIMONE	220g

CREME SPALMABILI **11,00**

CREMA SPALMABILE GIANDUIA	220g
CREMA SPALMABILE MANDORLA	220g

NETTARI **5,00**

NETTARE ALBICOCCA	200ml
NETTARE ANANAS	200ml
NETTARE FRAGOLA	200ml
NETTARE MELA	200ml
NETTARE MELA SEDANO E ZENZERO	200ml
NETTARE MIRTILLO	200ml
NETTARE PERA	200ml
NETTARE PESCA	200ml

LA SELEZIONE DELLA NOSTRA CANTINA

BOLLE

VEZZOLI BRUT FRANCIACORTA	21
FRESNET JUILLET BRUT CHAMPAGNE	40

VINI BIANCHI

CATALDI MADONNA TREBBIANO D'ABRUZZO	18
VIGNETI MASSA DERTHONA TIMORASSO	23
KORSIC FRIULANO	19

VINI ROSSI

NICODEMI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	18
ALTESINO ROSSO DI MONTALCINO	19
VIGNAIOLI VESPA IL ROSSO DEI VESPA	20

PER ORDINARE
CLICCA QUI



BAR E CUCINA
spazio

NIKO ROMITO

PER INFO CONTATTARE IL NUMERO 06.87565008
PIAZZA GIUSEPPE VERDI 9 - ROMA

LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati tranne;
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi;
6. Arachidi e prodotti derivati;
7. Soia e prodotti derivati;
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*amygdalus communis* L.), Nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illi noinensis* (*wangenh*) *k.Koch*], noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pista- cia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
10. Sedano e prodotti derivati;
11. Senape e prodotti derivati;
12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
13. Lupino e prodotti a base di lupino;
14. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10.Mg/l espressi in termini di so₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

* prodotti selezionati secondo la filosofia di Spazio. Per garantirne la massima qualità, si comunica alla gentile clientela che sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento in conformità alle normative igieniche sugli alimenti (Cap IX del Reg. CE 852/2004). Il prodotto ittico non cotto, marinato o scottato, è stato abbattuto secondo quanto richiesto dal Reg. 853/2004