



ANTIPASTI

- Gran Fritto Suburra:** Tempura di verdure ~ Crocchetta di baccalà, patate e finocchietto selvatico ~ Polpetta frita di olive e carne (manzo e maiale) 16€
- Tempura di verdure** 14€ ✓
- Crocchette di baccalà, patate e finocchietto selvatico** 15€
- Polpette fritte di olive e carne** (manzo e maiale) 15€
- Catalana di polpo** con sedano, patate, pomodorini, basilico e succo di limone 16€ ✂
- Tris di bruschette:** pomodoro alla spagnola ~ burrata e alici ~ carciofi trifolati e mentuccia 15€
- Puntarelle alla romana** con salsa di alici 14€ ✂

PRIMI

- Rigatoni freschi all'Amatriciana** 16€
- Rigatoni freschi alla Carbonara** 16€
- Spaghettoni Cacio e Pepe** 15€ ✓
- Paccheri allo Scarpariello** con pomodoro, basilico, pecorino, parmigiano, caciocavallo 16€ ✓
- Melanzane alla parmigiana** (pomodoro, formaggi, basilico) 15€ ✓✂
- Pappardelle** con ragù di faraona e carciofi 16€
- Ravioli ripieni di porchetta e cicoria** su crema di fave e crumble di finocchietto, pecorino e farina di mais 16€
- Gnocchi all'acqua con spigola**, pesto di broccoletti, pinoli e pomodorini disidratati 18€
- Cestino di pane** 2€

✓ = vegetariano ✂ = senza glutine ✂ = piccante

* Prodotto surgelato all'origine.

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine. Il nostro pesce destinato ad essere consumato crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantirne l'assoluta integrità alimentare (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004). Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi potrebbero essere abbattuti, ai sensi del Reg. CE 853/2004. Per le frittture viene utilizzato olio di arachidi.

Nella nostra attività sono presenti allergeni. Invitiamo le persone allergiche, intolleranti, vegetariane o vegane, a chiedere informazioni al personale di sala (Reg. CE 1169/2011)



SECONDI

Carne

- Saltimbocca alla romana** (vitella, prosciutto e salvia) 18€
Filetto alla griglia condito con olio alle erbe del mediterraneo 24€ ✂
Coniglio all'Ischitana con pomodoro, aglio, limone, vino, aceto, rosmarino e aromi vari 20€ ✂
Pollo in cocchio alla cacciatora (aglio, aceto, vino bianco, rosmarino) con patate e crosta di mais 18€ ✂
Pulled Pork - spalla di maiale leggermente affumicata cotta a bassa temperatura con spezie, salsa BBQ, servito in panino con verza rossa, con chips di patate fatte in casa ed insalata 20€

Pesce

- Baccalà alla Mediterranea** con pomodorini, olive, capperi, basilico, origano 22€ ✂
Fish & Chips alla Romana - baccalà fritto in pastella con salsa di peperoni e chips di patate fatte in casa 22€
Spigola al forno su crema di Scapece di broccoli (broccolo romanesco fresco fritto, aceto e menta) 24€ ✂

Crudi

- Tartare di manzo a coltello** con puntarelle, aringa affumicata e gel di sesamo 24€ ✂

Vegetariano

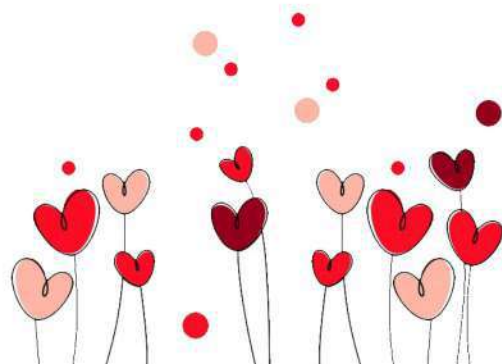
- Palloche Cacio e Ova** su salsa di pomodoro e basilico 16€ ✓

CONTORNI

- Insalata mista** con semi vari (sesamo, lino, girasole) 7€ ✓✂
Cavolfiore in agrodolce 8€ ✓
Chips di patate fatte in casa 6€ ✓✂
Verdure cotte miste di stagione 7€ ✓✂

DESSERT

- Tiramisù** 8€ ✓✂
Cheesecake con marmellata di visciole 8€ ✓
Millefoglie con chantilly e caramello salato 8€ ✓
Pavlova con chantilly e crema ai frutti di bosco 8€ ✓
Torta al nocino con crema chantilly 8€ ✓
Ananas 8€ ✓✂





SUBURRA 1930
CUCINA E LIQUORI

VINI BIANCHI

- Capolemole Lazio Igp - Bellone - Carpineti Marco - Bio - 13° - Lazio 28€
Ribolla Gialla Doc Collio - Ribolla gialla - Marco Sclaris - 13° - Friuli 26€
Vulcaia Sauvignon - Sauvignon - Inama - 13,5° - Veneto 36€
Vermentino Vigne Basse Doc - Vermentino - Terenzuola - 13° - Liguria/Toscana 34€

VINI ROSSI

- Capolemole Lazio Igp - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese - Marco Carpineti - Bio - 14° - Lazio 33€
Syrah Prodigio Igp - Syrah - Donato Giangirolami - Bio - 14° - Lazio 28€
Valpolicella Ripasso Doc - Corvina, Corvinone, Rondinella - Domini Veneti - 13,5° - Veneto 35€
Chianti Classico Docg Peppoli - Sangiovese, Syrah, Merlot - Antinori - 13° - Toscana 36€

VINI ROSE'

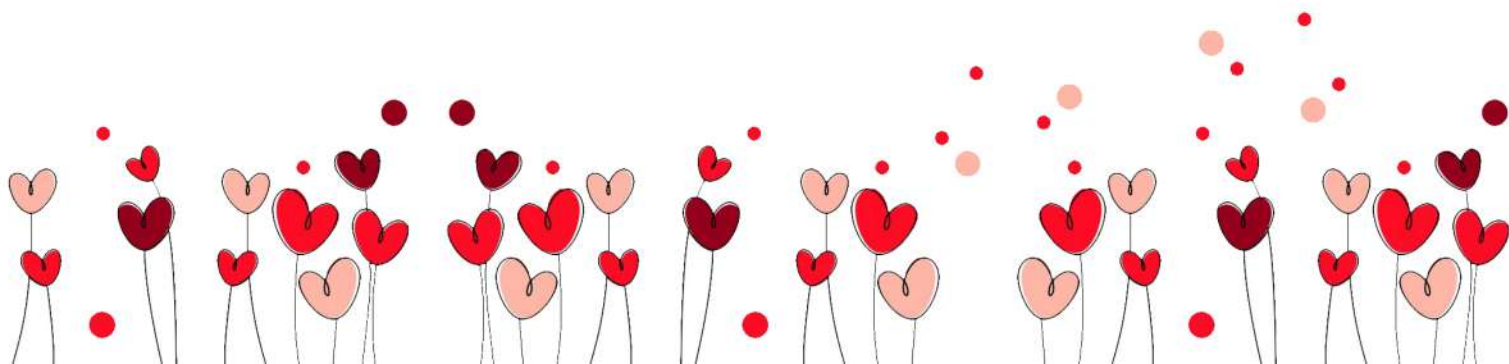
- Tramari Rose' Farnese Salento Igp - Primitivo - San Marzano - 12,5° - Puglia 30€

BOLLICINE

- Spumante Kius - Marco Carpineti - Bio - Lazio 37€
Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry Setage - Canevel - Veneto 30€
Franciacorta Mosnel Docg Brut - Mosnel - Lombardia 49€
Champagne Lallier R.018 Brut - Lallier - Francia 60€

AL CALICE

- Calice di vino o prosecco (chiedere al personale di sala) 8€





APERITIVO

UN DRINK - CALICE DI VINO, PROSECCO OPPURE COCKTAIL - ACCOMPAGNATO
DALLE SFIZIOSITA' DELLO CHEF 14€ (servito dalle 18.30 fino alle 20.00)

BIRRA

BIRRA ARTIGIANALE 33cl

- La 150° Bionda Premium Italian Lager, Menabrea 8€
- La 150° Rossa Premium Italian Doppio Malto, Menabrea 8€
- Birra Reale Italian Ipa, Indian Pale Ale, Birra del Borgo 9€

COCKTAIL SIGNATURE

- SUBURRA Vodka, basilico fresco, sciroppo homemade zenzero e lime, succo di lime, albume pastorizzato, estratto homemade al peperoncino e pepe 12€
- CUCUMBER TONIC Vodka, tonica, pestato di cetriolo, lime e pepe 12€
- LITCHI MARTINI Vodka, liquore di litchi, succo di lime, sciroppo di zucchero e sciroppo di litchi 12€
- BASILICO' Gin, sciroppo al frutto della passione, ananas fresco, foglie di basilico, succo di limone e sciroppo di zucchero 12€
- VIOLET NIGHT Rum bianco, bitter Campari, blue curacao, vermouth bianco, sciroppo di granatina 12€
- WHISKY COOLER Whisky, pestato di arance, succo di lime, sciroppo di zucchero, ginger ale e liquore homemade di arance, caffè e rosmarino 12€
- HONEY MOON Bourbon whisky, premix di miele, succo di limone 12€
- MEXICAN SOUR Mezcal, estratto homemade al peperoncino, succo di lime, sciroppo di zucchero e sale al mais tostato 12€
- L'AGE D'OR Cognac, Disaronno, Twist arancia 12€

COCKTAIL CLASSICI

- Grandi Cocktail Classici 11€
- Spritz Aperol / Campari / Cynar 10€
- Cocktail analcolici 10€

BEVANDE

- Acqua trattata nat/gas/mista 2€
- Caffè / Caffè Dek 3€
- Cappuccino 4€
- Amari / Liquori fatti da noi / Grappa / Soft Drink 7€
- Amaro Jefferson / Amaro Formidabile 9€
- Distillati / Liquori 10€
- Distillati Gran Riserva 15€