



## ENTREES

### NOS SPECIALITÉS FRITES

- Specialité Suburra:** légumes émincés frits - une croquette de cabillaud, pommes de terre et fenouille sauvage - une boulette frite de viande et olives (boeuf et porc) 13
- Tempura de légumes** (légumes émincés frits) 13 ✓
- Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouille sauvage** 13
- Boulettes frites de viande et olives** boeuf et porc) 13

- Houmous de pois chiches et tapenade d'olives** avec ses croûtons de pain 11
- Salade de seiche, céleri et bottarga (oeuf de poisson)** assaisonnée aux anchois 14 ✂
- Baccalà mantecato** - crème de morue avec son pain croustillant et giardiniera (légumes marinés mixtes) 14
- Bruschette** (pain croustillant): Tomates et jambon - Burrata et anchois - Crème d'artichaux et tomates sèches 13
- Ricotta** (fromage frais) au four, avec caponata de légumes et sa gaufre de lentilles 13 ✓ ✂
- Plateau de charcuterie mixte italienne** (jambon cru, mortadella, salame, coppa) pour 2 personnes 22

## PÂTES

### LES PÂTES DE LA TRADITION ROMAINE

- Rigatoni frais Amatriciana** (sauce tomate, lardons épicés, pécorino et poivre) 12
- Rigatoni frais Gricia** (lardons épicés, pécorino et poivre) 12
- Rigatoni frais Carbonara** (sauce crémeuse oeuf, lardons, pécorino et poivre) 12
- Spaghettoni Cacio e Pepe** (spaghetti épais, sauce crémeuse pécorino et poivre) 12 ✓

- Scarpariello** - Paccheris aux tomates fraîches, basilic et trois fromages (pécorino, parmesan, caciocavallo) 14 ✓
- Ravioli ricotta et épinards** avec sauce tomate 13 ✓
- Melanzane alla parmigiana** - gratin d'aubergines, sauce tomate et parmesan 14 ✓ ✂
- Riz Sorrentina**, cuit au four avec tomates, parmesan, pecorino et mozzarella 14 ✓ ✂
- Spaghettoni Luciana** - spaghetti épais, poulpe, olives et sauce tomate 15
- Ravioli fourrés à la porchetta et chicorée** sur crème de fèves et crumble de fenouil, pecorino et farine de maïs 14

✓ = végétarien ✂ = naturellement sans gluten ✂ = épicé

\* produit surgelé à l'origine

Sur la base de la saisonnalité et de la disponibilité des produits, certain d'entre eux pourraient être surgelés à l'origine.

Le poisson que nous servons cru doit être abattu afin d'en garantir la totale intégrité alimentaire (conformément au Règlement CE 853/2004).

Certains des produits que nous achetons frais pourraient être abattus, selon le Règlement CE 853/2004. Pour nos plats frits nous utilisons l'huile d'arachides.

Dans notre activité sont présents des allergènes; nous invitons les personnes allergiques, intolérantes, végétariennes ou végétaliennes à s'informer auprès de notre staff (Reg. CE 1169/2011).





# SUBURRA 1930

## CUCINA E LIQUORI

### PLATS PRINCIPAUX

#### Viande

- Boulettes de bœuf et de veau** façon grand-mère (tomate et basilic) 16
- Saltimbocca à la romaine** - filets de veau avec jambon cru et feuilles de sauge 17 ✂
- Filet de bœuf grillé** assaisonné à l'huile d'herbes méditerranéennes 21 ✂
- Pulled Pork** - épaule de porc légèrement fumée cuite à basse température avec épices, sauce BBQ, servi en sandwich avec ses choux rouges, avec chips de pommes de terre maison et salade 17
- Poulet à la Romaine** - cuit au four, avec poivrons et sa tortilla de maïs 16 ✂

#### Poisson

- Filet de cabillaud façon méditerranéenne** avec tomates, olives, câpres, basilic et origan 18 ✂
- Fish & Chips à la romaine** - filets de cabillaud frits, servis avec chips de pommes de terre maison et sauce aux poivrons 18
- Loup de mer façon Scapece** - cuit au four avec courgettes frites marinées, vinaigre et menthe 21 ✂

#### Végétarien

- Palloche cacio e ova** - boulettes oeufs et fromages avec sauce tomate et basilic 14 ✓

#### NOS PLATS D'ÉTÉ

- Tartare de boeuf couteau** avec broccoletti, hareng fumé et gel de sésame 21 ✂
- Vitello tonnato** - tranches de veau avec sauce au thon light (jaune d'oeuf dur, yaourt maigre, thon, anchois, persil et câpres) 16 ✂
- Filet de cabillaud à la Catalane** - avec pommes de terre, oignon, céleri, basilic, tomates, jus de citron et paprika doux fumé 18 ✂

### ACCOMPAGNEMENTS

- Salade mixte** avec graines de sésame, lin et tournesol 6 ✓✂
- Caponata de légumes** façon sicilienne 7 ✓✂
- Chips de pommes de terre maison** 5 ✓
- Légumes mixtes de saison cuits** 6 ✓✂

### DESSERT

- Tiramisù** 6 ✓✂
- Cheesecake** avec crumble de tozzetti (biscuits secs) 6 ✓
- Millefeuille** avec chantilly et caramel salé 6 ✓
- Pavlova** avec chantilly, fraises marinées et chocolat 7 ✓
- Torta Nocino** - gâteau au chocolat, amaretti, liqueur de nocino et chantilly 7 ✓
- Ananas** 6 ✓✂
- Biscuits** 4 ✓

Couvert 1,5

✓ = végétarien ✂ = naturellement sans gluten ✂ = épicé

