

Celestina

ALLA CAMILLUCCIA

ANTIPASTI

Tartara del pescato del giorno, con mandorle tostate, pomodorino confit e olio alle erbe. D, H	€ 16,00
Insalata di mare. * D, I, B, N, L	€ 14,00
Sauté di cozze con datterino rosso e crostino di pane. N	€ 12,00
Frittura di alici * L, D, A, H	€ 14,00
Parmigiana di melanzana. A, G, H	€ 10,00
Tartare di manzo, alici, capperi e maionese al lime. A, C, D	€ 14,00

SELEZIONE DI PRIMI

Risotto alla crema di scampi. * B, D, G, L, I.	€ 18,00
Mezzo paccheri fresco, bisque di gamberi, stracciatella e gambero crudo * A, B, G, I, L	€ 17,00
Fusillone acqua e farina, ragù di polpo in bianco e pecorino.* A, D, C, L, I, H, N	€ 14,00
Spaghetti "Pastificio Mancini" alle vongole. A, L, N	€ 16,00
Tagliolino all' uovo, burro, alici e polvere di tarallo. A, C, G, D, H	€ 14,00
Fettuccine casarecce all'uovo al ragù di vitella agli agrumi. A, C, I, L, G	€ 15,00
Spaghetti alla chitarra all'uovo alla Nerano. A, C, G, H	€ 12,00

I SECONDI

Frittura di calamari.* A, H, N, L	€ 20,00
Frittura di paranza locale. A, D, H, N, L	€ 20,00
Polpo rosticciato con pappa al pomodoro, stracciatella e olio al basilico.* D, N, G, A, H	€ 24,00
Trancio di ricciola al forno in crosta di taralli e crema di zucchine. A, D, H.	€ 25,00
Tataki di tonno scottato e insalatina estiva.* D	€ 26,00
Tagliata di manzo con patate al forno e olio al rosmarino.	€ 24,00
Tagliata di pollo e peperoni.	€ 19,00

I CONTORNI

Patate al forno.	€ 7,00
Cicoria ripassata o all'agro.	€ 7,00
Scarola alla romana.	€ 7,00
Friggiteli saltati.	€ 7,00
Insalata mista.	€ 6,00

FOCACCIA BIANCA (Olio, rosmarino) A - € 6,00

Servizio - € 2,50

I FRITTI

Supplì classico alla romana.	€ 3,00
Supplì al ragù	€ 3,50
Crocchetta di patate.	€ 3,00
Fiore di zucca con mozzarella e alici.	€ 4,00
Sampietrino di Tonnarello cacio e pepe.	€ 4,50
Olive all'Ascolana 5 pz.	€ 5,00
Patatine fritte.	€ 6,00

LE PIZZE

MARGHERITA Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico A, G	€ 9,00
GIALLA E ROSSA Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Datterino Giallo, Basilico A, G	€ 10,00
REGINELLA Salsa di pomodoro, bufala, basilico A, G	€ 11,00
MARINERA CROCCANTE Salsa di pomodoro, crumble di pane, crema aglio nero, origano A	€ 9,00
NAPOLI Salsa di pomodoro, fiordilatte, alici A, G, D	€ 10,00
DIAVOLA Salsa di pomodoro, fiordilatte, ventricina piccante A, L	€ 10,00
CAPRICCIOSA Salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, carciofini, olive, uovo sodo, prosciutto crudo A, G, C, L	€ 13,00
BOSCAIOLA bianca o rossa Fiordilatte, funghi champignon, salsiccia A, G, L	€ 12,00
FIORI E ALICI Fiordilatte, fiori di zucca e alici A, G, D	€ 12,00
QUATTRO FORMAGGI Fiordilatte, provola, gorgonzola, grana A, G	€ 11,00
VEGETARIANA Fiordilatte, zucchine, melanzane, funghi champignon, datterino rosso A, G	€ 11,00
NORMA Salsa di pomodoro, fiordilatte, datterino rosso, melanzane, ricotta infornata A, G	€ 12,00
CROSTINO ESTIVA Fiordilatte, fiori di zucca prosciutto cotto A, G, L	€ 11,00
VENDETTA Salsa di pomodoro, datterino rosso, mozzarella di bufala cruda, pesto di basilico A, G	€ 12,50
AMALFI Salsa di pomodoro, olive, alici, stracciatella di burrata, origano A, G, D	€ 13,00
PRINCIPESSA Fiordilatte, zucchine, alici, zest di limone, menta, stracciatella di burrata A, G, D	€ 13,00
GAETA Fiordilatte, filetti di tonno, olive, cipolla caramellata, prezzemolo A, G, D	€ 12,00
CELESTINA Bufala, gorgonzola, fiori di zucca e polvere di olive A, G	€ 12,00

I DOLCI

TIRAMISÙ

€ 7,00

Il grande classico italiano, irresistibile ad ogni cucchiaino.
Morbida crema al mascarpone aromatizzata alla vaniglia,
savoardi delicatamente imbevuti nel caffè e una spolverata
finale che conquista al primo assaggio. Un dessert senza tempo,
capace di chiudere il pasto con il gusto autentico della tradizione. A, C, G

VELLUTATA AL MASCARPONE E FRAGOLE

€ 7,00

Freschezza e cremosità in perfetto equilibrio.
Una soffice crema al mascarpone alla vaniglia incontra la dolcezza
naturale delle fragole fresche. Il crumble croccante alle mandorle
aggiunge una piacevole nota di consistenza che rende ogni
cucchiaiatina sorprendente. A, C, G, H

RICOTTA E VISCIOLA

€ 7,00

L'autentica tradizione romana.
Frolla fragrante, cremosa ricotta di pecora e visciole dal gusto
intenso si incontrano in una delle torte più amate della tradizione.
Un equilibrio perfetto tra dolcezza e carattere. A, C, G, H, L

SEMISFERA CIOCCOLATO E LAMPONE

€ 8,00

Un dessert scenografico dal cuore sorprendente.
Pregiato cioccolato Valrhona racchiude un cremoso cuore al lampone,
adagiato su una base croccante al gianduia. L'incontro perfetto
tra intensità, freschezza e consistenze. A, C, E, F, G, H, I, J, K, L

ESSENZA AL LIMONE

€ 7,00

L'equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza.
Croccante frolla farcita con cremoso al limone, gel agrumato e
soffice meringa fiammeggiata. Un dessert dal gusto vivace
e raffinato che lascia una piacevole sensazione di leggerezza. A, C, E, F, G, H, I, J, K, L

SORBETTI DI FRUTTA FRESCA

€ 6,00

Sorbetto realizzato ogni giorno con frutta selezionata secondo disponibilità. F

PASSITI ABBINATI

Dositheo Passito I.G.P. - Lazio - Divina Provvidenza

€ 8,00

Il Petit Sucre - Campania - Nativ

€ 8,00

Zibibbo Giardino Pantesco Passito di Pantelleria - Sicilia - Pellegrino

€ 8,00

DRINK

Caffè e biscotti	€ 3,00
Decaffeinato e biscotti	€ 3,00
Caffè corretto e biscotti	€ 3,50
 Acqua	
Panna, Sanpellegrino, Nepi	€ 3,00
 Soft Drink 0.33cl	€ 3,50
 Birre:	
Nastro Azzurro 0.33cl	€ 5,00
Nastro Azzurro stile Capri 0.33cl	€ 5,50
Raffo Lavorazione Grezza 0,33cl	€ 6,00
Peroni Nastro Azzurro Zero 0.33cl	€ 5,00
 Amari	
Amaro del Capo	€ 7,00
Amaro Jefferson	€ 7,00
Amaro formidabile	€ 7,00
Amaro Rabarbaro Zucca	€ 7,00
 Liquori	
Limoncello Capri	€ 7,00
Mirto rosso Zedda Piras	€ 7,00
Sambuca Molinari	€ 7,00
Genziana az. Toro	€ 7,00
Ratafià az. Toro	€ 7,00
Liquirizia az. Toro	€ 7,00
 Grappe	
Grappa Trentina bianca tradizionale Marzadro	€ 8,00
Grappa barrique di Amarone Giare Marzadro	€ 8,00
 Rum	
Rum Santa Teresa 1796	€ 9,00
 Whisky	
Oban Scoc Whisky Single Malt Scotch Whisky 14 Y	€ 9,00
Nikka Taketsuru Pure Malt	€ 9,00

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE.

*I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.*

*I prodotti segnalati con ** che vengono serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e s.m.i*

ALLERGENI

- A.** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
- B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C.** Uova e prodotti a base di uova
- D.** Pesce e prodotti a base di pesce
- E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F.** Soia e prodotti a base di soia
- G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H.** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- I.** Sedano e prodotti a base di sedano
- J.** Senape e prodotti a base di senape
- K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- M.** Lupini e prodotti a base di lupini
- N.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.