

## ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizi, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Erbe aromatiche e prodotti a base di erbe aromatiche.

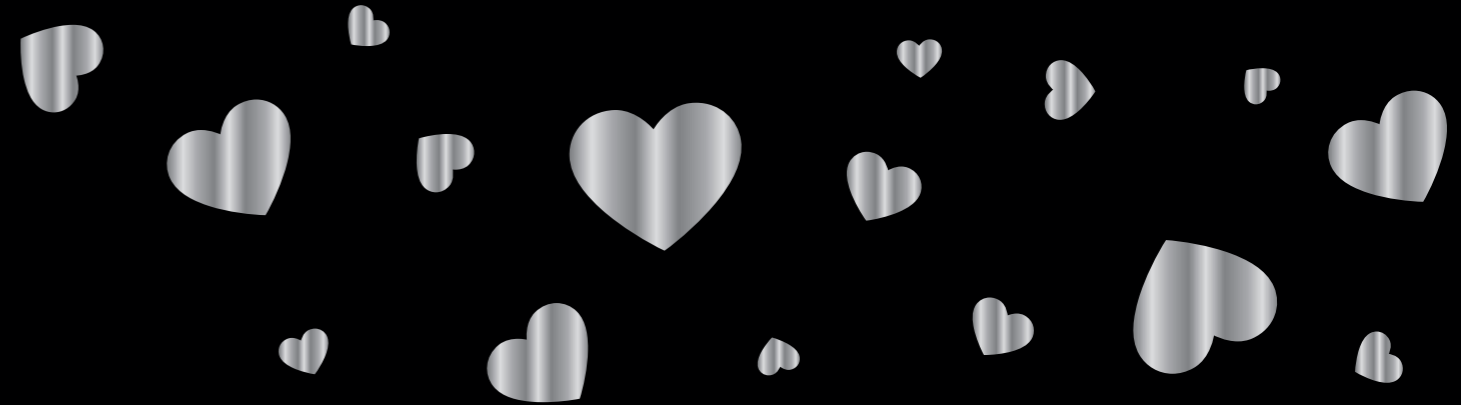
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

◆ Allergene o prodotto contenente allergeni. Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi informazione.

\* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04

\*\* Prodotto surgelato/congelato



# Menù San Valentino

**MOMART**  
RESTAURANT CAFÈ

EVENTI HAPPY HOUR LOUNGE BAR  
VIALE XXI APRILE, 19 - 00162 ROMA

06.86391656

OPEN 12:00 PM 2:00 AM

FOLLOW AND TAG US ON

MOMART RESTAURANT CAFÈ MOMARTRESTAURANT

**MOMART**  
RESTAURANT CAFÈ

## FRIGGITORIA

- ◆ Suppli di riso (1 pz.) 2,00 €  
(pomodoro, riso, formaggio grattugiato, mozzarella, uova, pepe, pangrattato)
- ◆ Pizzella (1 pz.) 2,00 €  
(pomodoro, formaggio grattugiato, basilico, lievito, farina)
- ◆ Calzoncino ricotta e salame (1 pz.) 2,00 €  
(ricotta, salame piccante, lievito, farina)
- ◆ Crocchetta di patate (1 pz.) 2,00 €  
(patate, pepe, provola, formaggio grattugiato, noce moscata)
- ◆ Fiori di zucca (2 pz.) 6,00 €  
(mozzarella, alici, fiore di zucca, lievito, farina)
- ◆ Patate fritte\*\* 5,50 €
- ◆ Filetto di baccalà 6,50 €  
(lievito, farina, baccalà)
- ◆ Mozzarelline artigianali fresche (5 pz.) 6,00 €  
(mozzarella, pangrattato, uova)
- ◆ Olive Ascolane artigianali (8 pz.)  
direttamente da Ascoli Piceno 9,00 €  
(olive, manzo, maiale, pollo, sedano, carota, cipolla, sale, parmigiano reggiano, noce moscata, uova, farina 00, pangrattato)
- ◆ Fritto misto 12,00 €  
suppli di riso, crocchetta di patate,  
2 olive ascolane, 2 mozzarelline fritte, pizzella,  
calzoncino, fiore di zucca

## ANTIPASTI

- ◆ Tortino di patate e provola affumicata, radicchio e guanciale croccante 13,00 €  
(patate, provola affumicata, radicchio stufato, guanciale croccante, glassa all'aceto balsamico) 00 €
- ◆ Prosciutto di Parma e burrata pugliese 12,50 €
- ◆ Prosciutto e bufala 12,50 €

## PRIMI PIATTI

- ◆ Fusilloni di carbonara 12,50 €  
(guanciale, pecorino, uovo, pepe)
- ◆ Paccheri freschi all'amatriciana 12,50 €  
(guanciale, pecorino, peperoncino, pomodoro, cipolla)
- ◆ Tonnarello al ragù bianco di agnello profumato al tartufo 15,00 €  
(carne di agnello, sedano, carote, cipolla, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, noce moscata, sale, pepe, olio profumato al tartufo, parmigiano, pecorino)

## SECONDI PIATTI

- ◆ Cosciotto di abbacchio al forno con patate 18,00 €  
(abbacchio, rosmarino, timo, sale, pepe, aglio, olio extra vergine, vino bianco)
- ◆ Tagliata di manzo con rucola e grana padano 24,00 €
- ◆ Tagliata di manzo con patate al forno 24,00 €
- ◆ Filetto di manzo con patate al forno 24,00 €

## CONTORNI

- Spinaci 7,00 €
- Cicoria 7,00 €
- Patate al forno 6,00 €
- Insalata verde 5,00 €
- Insalata mista 6,00 €  
(lattuga, radicchio, pomodoro, rucola)
- ◆ Verdure grigliate 7,00 €
- ◆ Puntarelle con salsa di alici 9,00 €
- ◆ Carciofi alla romana (2 pz.) 9,00 €

## PIZZE

- ◆ Marinara 7,00 €  
(pomodoro, aglio, olio e origano)
- ◆ Margherita 8,50 €  
(pomodoro, fiordilatte e basilico)
- ◆ Pugliese 13,00 €  
(pomodoro, origano, rucola, burrata pugliese)
- ◆ Boscaiola 11,00 €  
(funghi champignon, fiordilatte e salsiccia)
- ◆ Saporita 11,00 €  
(datterino giallo, fiordilatte, alici e olive taggiasche)
- ◆ Salentina 13,00 €  
(pomodoro, friarelli, olive taggiasche, stracciatella di burrata)
- ◆ Totò 11,00 €  
(fiordilatte, salsiccia, friarelli)
- ◆ Bresaola e Rucola 12,00 €  
(fiordilatte, bresaola, rucola, formaggio grattugiato)
- ◆ Diavola 11,00 €  
(pomodoro, provola, salame piccante, peperoncino)
- ◆ Porcina 13,00 €  
(fiordilatte, funghi porcini\*\*, salsiccia, prezzemolo)
- ◆ Ligure 11,00 €  
(pesto genovese, fiordilatte, pomodorini, formaggio grattugiato)
- ◆ La Mimosa 10,00 €  
(fiordilatte, pecorino, patate lesse, prezzemolo)
- ◆ Capricciosa 11,00 €  
(pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto crudo e olive nere)
- ◆ Amatriciana 11,00 €  
(pomodoro, fiordilatte, guanciale, pecorino, formaggio grattugiato, peperoncino e prezzemolo)
- ◆ Cremosa 13,00 €  
(fiordilatte, crema di formaggio, prosciutto di Parma e stracciatella di burrata)
- ◆ Salmone 13,00 €  
(fiordilatte, salmone e prezzemolo)
- ◆ La Primavera 13,00 €  
(fiordilatte, prosciutto cotto, zucchine grigliate, fiori di zucca)

## MESCITA

- BIANCHI
- Pecorino 6,00 €
  - Gewürztraminer 6,00 €
  - Ribolla Gialla 6,00 €

- ROSSI
- Montepulciano d'Abruzzo 6,00 €
  - Primitivo 6,00 €
  - Syrah 6,00 €

- BOLLICINE
- Prosecco Valdobbiadene DOCG 6,00 €
  - Franciacorta DOCG 7,00 €

Selezione di vini DOC, DOCG, IGP, IGT

## BIRRE ALLA SPINA

- ◆ BECK'S  
Germania - Premium Pilsner 20 cl 4,50 €  
40 cl 5,50 €
- ◆ FRANZISKANER  
Germania - Weiss 33 cl 7,00 €
- ◆ GOOSE IPA  
Stati Uniti - India Pale Ale 35,5 cl 7,00 €
- ◆ LEFFE AMBRÉE  
Belgio - Doppio Malto Ambrato 33 cl 7,00 €
- ◆ TENNENT'S SUPER  
Scozia - Doppio Malto 40 cl 7,50 €

## BEVANDE

- Acqua naturale/frizzante 750 ml 2,50 €
- Coca Cola alla spina 40 cl 4,00 €
- Coca Cola, Coca Cola Zero in bottiglia 33 cl 4,00 €
- Chinotto Lursia 33 cl 4,00 €
- Caffè 1,50 €
- Caffè Hag 1,50 €
- ◆ Caffè d'orzo 1,50 €
- ◆ Ginseng 2,00 €
- Caffè americano 2,00 €
- ◆ Caffè marocchino 2,50 €
- ◆ Caffè corretto 2,50 €