

Camponeschi



Antipasti

Composè di crudo di pesce, tartare di tonno rosso e ostrica della Bretagna € 38

Spigola, salmone, tonno, ostrica della bretagna, gamberi rossi, scampi – Pesce crudo e abbattuto – Allergeni: pesce, crostacei

Carpaccio di spigola al profumo di agrumi e julienne di finocchietto selvatico € 28

Spigola, agrumi misti, finocchietto selvatico – Pesce crudo e abbattuto – Allergeni: pesce

Insalata di mare con crostacei € 32

Crostacei, olive, sedano, patate, calamari – Allergeni: crostacei, pesce

Capesante rosolate su letto di funghi e caponatina di verdure € 32

Capesante, funghi, verdure di stagione – Allergeni: molluschi

Misto soffiato di gamberi e fiori di zucca ripieni di spigola con maionese al tartufo € 28

Gamberi, fiori di zucca, spigola, albume, lievito, farina – Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uovo

Carpaccio di filetto di manzo con julienne di topinambur e scaglie di grana € 32

Manzo, topinambur, scaglie di grana Allergeni: latticini

Escalope calda di Foie Gras con fichi stagionati al Madera e prugne € 32

Fegato d'anatra, frutta secca, burro, farina – Allergeni: frutta secca, glutine e latticini

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con provola affumicata croccante € 22

Melanzane, provola affumicata, pomodoro, basilico, farina, uovo – Allergeni: latticini, glutine

Prosciutto di Parma D.O.P. 30 mesi con carciofi alla romana € 28

Prosciutto, carciofi, menta, aglio, olio, vino bianco – Allergeni: solfiti

Escargot à la Bourguignonne € 32

Lumache, prezzemolo, burro, aglio – Allergeni: lumache, latticini

Plateau Royal di Ostriche e crostacei (min. due persone - previa ordinazione) € 180

Astice, ostriche della bretagna, gamberi, scampi – Allergeni: crostacei, molluschi

Selezione di ostriche del giorno € 7/l'una

Allergeni: molluschi

Selezione di caviale 30 gr /€ 120 - Caviale Beluga 30gr /€ 220

- Coperto: € 6 p.p.

- Ogni piatto con aggiunta di tartufo di stagione aumenta di € 30

- Si invita la cortese clientela a segnalare al personale di sala ogni eventuale allergia

Camponeschi

Dalla tradizione romana

- Carciofi alla romana € 18
Giardinetto di legumi alla vignarola € 20
Trippa alla romana profumata alla menta € 20
Tonnarelli alla gricia con carciofi € 22
Rigatoni alla carbonara € 22
Baccalà in umido con pomodorini Pachino, uvetta e pinoli tostati € 35
Saltimbocca di filetto di vitella con salvia e prosciutto di Parma D.O.P. 30 mesi € 35
Scottadito di agnello € 35

Paste fresche e farinacei

- Paccheri di Gragnano con astice e datterini € 42
Paccheri, aragosta, peperoncino, pomodoro, aglio, acciuga, vino bianco - Allergeni: glutine, crostacei, pesce, solfiti
- Gnocchetti di patate fatti in casa con frutti di mare, crostacei e pomodorini € 28
Gnocchi di patate, scampi, gamberi, calamari, cozze, vongole, basilico, peperoncino, aglio, vino bianco - Allergeni: glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti
- Tagliolini di Campofilone profumati al limone con gamberi rossi di Mazara € 30
Tagliolini, gamberi rossi, limone, crema di latte - Allergeni: glutine, crostacei, latticini
- Linguine con bottarga di muggine e julienne di zucchine al limoncino € 32
Linguine, bottarga di muggine, zucchine, vinaigrette al limone, farina - Allergeni: glutine, pesce
- Bisque di astice con crostini di pane croccanti € 28
Pomodoro, astice, crostini di pane - Allergeni: glutine, crostacei
- Risotto con castagne e salsa di tartufo nero € 32
Riso, tartufo, castagne, burro - Allergeni: latticini, tartufo, frutta a guscio
- Tagliolini con tartufo bianco e fonduta di formaggio € 50
Tagliolini, formaggio, tartufo - Allergeni: latticini, tartufo
- Spaghettoni di Gragnano con pomodoro, basilico e friggirelli napoletani € 22
Spaghetti, pomodoro, friggirelli, basilico - Allergeni: glutine
- Ravioli dello chef à la "Vignarola" cremolati al pecorino e guanciale croccante € 28
Ravioli, fave, patate, carciofi, lattuga, piselli, guanciale, pecorino romano - Allergeni: latticini, fave
- Tagliatelle al ragù di scottona e granella di pistacchi di Bronte € 28
Tagliatelle, manzo, sedano, carote, cipolla, vino rosso, pistacchi - Allergeni: glutine, frutta a guscio, solfiti

Tutti i primi piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine 🌾

Camponeschi

Pescato del giorno e crostacei

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane dorati € 30

Cozze, vongole, prezzemolo, aglio, olio, peperoncino, vino bianco, pomodorini - Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Tagliata di tonno rosso glassata all'aceto balsamico e limoncino € 32

Tonno, aceto balsamico, vinaigrette al limone - Allergeni: pesce

Grigliata di pescato misto e crostacei € 42

Pescato del giorno, scampi, gamberi rossi, calamari - Allergeni: pesce, crostacei, molluschi

Escalope di spigola con pomodori, patate, olive di Gaeta e capperi di Salina € 38

Spigola, farina, pomodori, patate, olive, capperi - Allergeni: pesce, glutine

Triglie di scoglio scottate con leggero pesto, carciofi, patate e pinoli € 38

Triglie, pesto di basilico, carciofi, patate, pinoli - Allergeni: pesce, frutta a guscio

Guazzetto di pescato del giorno e crostini di pane croccante € 42

Scampi, gamberi rossi, pesce del giorno, crostini di pane, sedano, carota, cipolla, zafferano - Allergeni: crostacei, glutine, sedano, pesce

Gamberoni al curry di Madras con riso Basmati saltato all'orientale € 35

Riso, gamberi, curry, mela, brandy, banana, farina, panna - Allergeni: crostacei, latte, glutine

Pescato del giorno € 10 Petto - Astice € 14 Petto - Gamberi/ Scampi/ Aragosta € 18 Petto

Carni bianche e rosse

Tartare di filetto di Danish Crown con cipolla di Tropea, senape e olio di oliva € 38

Manzo, cipolla, olio, sale, pepe, senape, tabasco, salsa Worcester, capperi, uovo, brandy, cetriolini - Allergeni: senape, uovo

Suprema di faraona con mandorle tostate, funghi e salsa Perigourdine € 35

Faraona, mandorle, olio di tartufo, funghi, salsa fondo bruno - Allergeni: frutta a guscio

Carrè di agnello con riduzione di mostarda € 38

Agnello, farina, fondo bruno, vino - Allergeni: glutine, solfiti

Tournedos di manzo con salsa al Madeira e Foie Gras € 40

Manzo, salsa al Madeira, Foie Gras

Tagliata di entrecôte di manzo con panure su letto di funghi e rucola € 38

Manzo, pangrattato, funghi, rucola - Allergeni: glutine

Chateaubriand di manzo danese con bernese e pancetta croccante (min. due persone) € 80

Manzo, pancetta, salsa bernese (uovo, burro, estragon, limone, riduzione d'aceto) - Allergeni: uovo, latticini

Piatti di mezzo e contorni

Asparagi € 20

Porcini/Ovoli € 28 (secondo stagionalità)

Grigliata di verdure miste € 20

Contorni di stagione € 12

Camponeschi

Dessert

Tiramisù € 12

Savoiardi, caffè, mascarpone, uova, zucchero, cacao – Allergeni: glutine, uova, latticini

Crema Brûlée € 12

Panna fresca liquida, uova, vaniglia, latte, zucchero – Allergeni: uova, latte

Profiteroles al cioccolato € 12

Bigné, Crema pasticcera, cioccolata – Allergeni: glutine, uova, latticini

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia € 12

Pasta sfoglia, mele, burro, zucchero, gelato alla vaniglia – Allergeni: glutine, latticini

Ganache al cioccolato, nocciola e panna € 12

Gelato al cioccolato, gelato alla nocciola, cioccolato fondente, panna – Allergeni: frutta a guscio, latticini

Zabaione al guéridon (per due persone) € 36

Uova, zucchero, vino liquoroso – Allergeni: uova, solfiti

Soufflé alla vaniglia con cioccolato fondente (min. due persone) € 15 p.p.

Farina, latte, uova, zucchero, burro, vaniglia, cioccolato – Allergeni: glutine, uova, latticini

Crepes suzette flambè (per due persone) € 36

Farina, latte, uova, burro, zucchero, scorza d'arancia – Allergeni: glutine, uova, latticini

Sorbetti di frutta € 12

Zucchero, frutta mista

Gelato artigianale di crema € 12

Allergeni: latticini

Frutti di bosco € 15

More, frutti di bosco, lamponi

Bevande e caffetteria

Caffè € 4/ Cappuccino € 5/ Tea e Tisane € 5 / Acqua minerale € 5

Cocktail bar € 12 - € 20 / Birra € 7 / Soft drink € 7 / Distillati € 10 - € 30

Flûte di Champagne € 16 / Flûte di spumante € 10



camponeschi01

Wi-Fi

-I crudi di pesce sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
- Coperto: € 6 p.p.