



Sorsi di vita, Morsi d'amore

Benvenuti al 53 e grazie fin da ora per averci scelto.

Il nostro percorso attraverso il cibo inizia con assaggi serviti in "morsi" stile tapas o petiscos (porzioni che ci evocano i nostri viaggi in Spagna e Portogallo) fino alla possibilità di optare per uno dei Menù Degustazione.

Qui, inoltre, oltre al cibo potrai trovare persone appassionate, storie, vini prevalentemente di piccoli produttori, birre artigianali, spirits.

Non importa se sei qui per un aperitivo, per bere qualcosa mentre ascolti della musica o chi ti sta di fronte, per cenare o semplicemente per distrarti, sei comunque nel posto giusto.

Se hai dubbi siamo qui per te.

Assaggia, Viaggia, Racconta.

Executive chef: Cecilia Moro  
Restaurant manager & sommelier: Mariangela Castellana  
Sous chef: Andrea Riva



Sorsi di vita, Morsi d'amore

## MENÙ DEGUSTAZIONE\*

\*Al fine di massimizzare l'esperienza culinaria, questi menu, sono disponibili solo per tavoli completi.

\*\*Servizio, pane ed acqua non inclusi.

### VIAGGIO BREVE

Patata brava  
la nostra versione

Dumpling coda alla vaccinara  
crema di pecorino romano DOP, fondo Bruno e  
angostura

Agnolotti del Plin  
al tovagliolo ripieni di sugo  
all'amatriciana accompagnati da crema al  
pecorino romano DOP

L'uovo di Floris  
tuorlo croccante, porro fondente, erbe amare  
e salsa Bernese

35,00/a persona

### VIAGGIO VEGETARIANO

Pomodoro della Navarra  
pane al Kvas, emulsione all'olio Agamennone  
e basilico

Patata brava  
la nostra versione

Ravioli ripieni di pappa al pomodoro  
emulsione di basico e acqua di provola  
affumicata

L'uovo di Floris  
tuorlo croccante, porro fondente, erbe amare  
e salsa Bernese

40,00/a persona

### IL PERCORSO DELLA CHEF

Pomodoro della Navarra  
pane al Kvas, emulsione all'olio Agamennone e basilico

Ostrica  
gazpacho blanco, mela Granny Smith e hibiscus

Sashimi di pescato  
in ceviche: leche de tigre, mais e mix di spezie rosse

Volo diretto  
Milano MXP - Phuket HKT  
riso al salto alla curcuma, gambero rosso, ananas agrodolce, uvetta e  
emulsione di anacardi

Baccalà e peperone piquillo  
in diverse consistenze, spuma di brandade

65,00/a persona

Se hai un'allergia, un'intolleranza alimentare o se una persona al tavolo ne ha comunicato immediatamente al personale. Grazie.

\*Tutti i prezzi sono da intendersi in euro (€).



Sorsi di vita, Morsi d'amore

MORSI E MORSETTI

### POMODORO DELLA NAVARRA

servito con il nostro pane al Kvas, emulsione all'olio Agamennone e basilico.  
5,00/u.

### PATATA BRAVA

la nostra versione croccante ma cremosa all'interno con salsa aioli e salsa brava.  
3,50/u. | 9,00 piatto

### CARCIOFO ALLA GIUDIA

fritto come da tradizione ma con i sapori del carciofo alla romana: aioli, alici, prezzemolo e polvere di té matcha.  
11,00/u.

### BACCALÀ IN TEMPURA

leggerissima di riso, maionese allo yuzu kosho e polvere di alga nori.  
4,50/u. | 12,00 piatto

### SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE

leche de tigre, mais e mix di spezie rosse.  
12,00 tapa | 18,00 piatto

### KATSU SANDO

con pane morbido e croccante, cavolo rapa e salsa toszu.  
9,00 tapa

### OSTRICA E GAZPACHO BLANCO

mela Granny Smith e hibiscus.  
13,00/u.  
8,00/al naturale

### BACCALÀ E PEPERONE PIQUILLO

in diverse consistenze, spuma di brandade.  
16,00 piatto

### DUMPLING CODA ALLA VACCINARA

cotto al vapore e servito su una crema di pecorino romano DOP, fondo Bruno e angostura.  
4,50/u. | 12,00 piatto

### L'UOVO DI FLORIS

tuorlo croccante, porro fondente, erbe amare e salsa Bernese.  
15,00 piatto

MORSI E MORSETTI

### LA CARBONARA

con lo spaghettono Benedetto Cavalieri, guanciale e pecorino romano DOP a bassa salinità.  
14,00

### AGNOLOTTI DEL PLIN

al tovagliolo ripieni di sugo all'amatriciana accompagnati da crema al pecorino romano DOP.  
16,00

PASTE

### VOLO DIRETTO

#### Milano MXP - Phuket HKT

riso al salto alla curcuma, gambero rosso, ananas agrodolce, uvetta e emulsione di anacardi.  
22,00

### RAVIOLI RIPIENI DI PAPPALÀ AL POMODORO

emulsione di basico e acqua di provola affumicata.  
18,00

Se hai un'allergia, un'intolleranza alimentare o se una persona al tavolo ne ha comunicato immediatamente al personale. Grazie.

\*Tutti i prezzi sono da intendersi in euro (€).



Sorsi di vita, Morsi d'amore

LE NOSTRE SELEZIONI

**TAGLIERE SALUMI ARTIGIANALI**

prosciutto crudo, mortadella BIO, salame felino, prosciutto cocido, gola di maiale nero, coppa Piacentina.

(consigliato per 2 persone)

20,00

**MORTADELLA ARTIGIANALE**



servita con la nostra focaccia

8,00

**CRUDO DI PARMA DOP "ADARTE" RISERVA 24 MESI**



servito con la nostra focaccia

10,00

**SELEZIONE 6 FORMAGGI ITALIANI E FRANCESI**



(consigliato per 2 persone)

20,00

**SELEZIONE 3 FORMAGGI**



a scelta tra italiani o francesi.

11,00

**ALICI DEL CANTABRICO**



burro della Normandia demi-sel, pan brioche ai 3 agrumi

16,00

**TIRAMISÙ**



crema al mascarpone, savoiardo morbido fatto in casa, ganache al caffè e biscotto al cacao amaro.

9,00

**PIERINO**



cremoso al cioccolato bianco, sorbetto al rabarbaro, sedano candito, estratto di sambuco, crumble di nocciole.

10,00

**IL NOSTRO GELATO ARTIGIANALE**



chiedi allo staff per conoscere il gusto del giorno.

8,00

**CIAMBELLINE AL VINO**



servite con calice di Passito.

10,00

DOLCI

**CESTINO PANE**



Pane Antico Forno Roscioli & focaccia della casa

2,50

**ACQUA MICROFILTRATA 75 CL**

2,50

**SERVIZIO**

1,50

Se hai un'allergia, un'intolleranza alimentare o se una persona al tavolo ne ha comunicato immediatamente al personale. Grazie.

\*Tutti i prezzi sono da intendersi in euro (€).

















Sorsi di vita, Morsi d'amore

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POSSONO CONTENERE, COME COSTITUENTI DI BASE O IN TRACCE, ALCUNE SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI E DI SEGUITO INDICATE. DISPONIAMO DI UNA "AGENDA ALLERGENI" PER TUTTI I PRODOTTI SERVITI, CHE AGGIORNIAMO CONTINUAMENTE, PER CONSENTIRE AL NOSTRO PERSONALE DI SODDISFARE OGNI CURIOSITÀ AL RIGUARDO E DI EVITARE SENSIBILI REAZIONI INDESIDERATE.

53 UNTITLED NON GARANTISCE CHE NON SI SIA VERIFICATO IL CONTATTO INCROCIATO CON POTENZIALI ALLERGENI.

LA LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11:

-  1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
-  3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
-  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.
-  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.
-  13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
-  14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004 - ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

ALCUNI CIBI POTREBBERO PROVENIRE DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE.



Sorsi di vita, Morsi d'amore

Welcome to 53 and thank you for choosing us.

Our journey through food starts with some small bites served in tapas style or petiscos (portions that evoke our travels in Spain and Portugal) and takes you to one of our Tasting Menus.

Beside the food, at 53 you can find passionate people, stories, wines from small producers, artisanal beers, and spirits.

Whether you are here for an aperitivo, to drink something while you listen to music or to whomever you are with, to dine or simply to unwind, you are definitely in the right place.

If you have any doubts, we are here for you.

Taste, Travel, Tell.

Executive chef: Cecilia Moro

Restaurant manager & sommelier: Mariangela Castellana

Sous chef: Andrea Riva



Sorsi di vita, Morsi d'amore

## TASTING MENU\*

\*In order to maximize the culinary experience, participation by the entire table is required for the tasting menus.

\*\*Service, bread basket and water not included.

### SHORT TRIP

Patata brava  
our version

Dumpling with oxtail stew "alla vaccinara"  
cream of pecorino romano DOP, gravy and  
angostura

Agnolotti del Plin  
served inside the napkin filled with  
amatriciana sauce accompanied by pecorino  
romano DOP cream

Floris' egg  
crunchy yolk, roasted leek, chicory and  
artichoke cream, Béarnaise sauce

35,00/per person

### VEGETARIAN TRIP

Navarra tomato  
our Kvass bread, Agamemnon oil and basil  
emulsion

Patata brava  
our version

Ravioli filled with "pappa al pomodoro"  
emulsion of basic and smoked provola water

Floris' egg  
crunchy yolk, roasted leek, chicory and  
artichoke cream, Béarnaise sauce

40,00/a persona

### CHEF'S ROUTE

Navarra tomato  
our Kvass bread, Agamemnon oil and basil emulsion

Oyster  
white gazpacho, granny smith apple and hibiscus

Fresh catch sashimi in ceviche  
leche de tigre, corn and red spice mix

Direct flight  
Milan MXP - Phuket HKT  
"Al salto" rice whit turmeric, red shrimp, sweet and sour pineapple, raisins and  
cashew emulsion

Cod and piquillo pepper  
in different consistencies, brandade mousse

65,00/per person

If you have or anyone at your table has an allergy or a food intolerance, please inform our staff immediately. Thank you.

\*All prices are shown in euros (€).



Sorsi di vita, Morsi d'amore

SMALL BITES AND BITES

NAVARRA TOMATO served with our Kvass bread, Agamemnon oil and basil emulsion. 5,00/u.

PATATA BRAVA our version crunchy but creamy inside with aioli sauce and brava sauce. 3,50/u. | 9,00 dish

ARTICHOKES ALLA GIUDIA fried as per tradition but with the flavors of Roman-style artichoke: aioli, anchovies, parsley and matcha tea powder. 11,00/u.

TEMPURA SALTED COD very light rice tempura, yuzu kosho mayonnaise and nori seaweed powder. 4,50/u. | 12,00 dish

FRESH CATCH SASHIMI IN CEVICHE leche de tigre, corn and red spice mix. 12,00 tapa | 18,00 dish

KATSU SANDO with soft bread, spicy tuna, kohlrabi and miso sauce. 9,00 tapa

OYSTER AND WHITE GAZPACHO granny smith apple and hibiscus. 13,00/u. 8,00/natural

SMALL BITES AND BITES

COD AND PIQUILLO PEPPER in different consistencies, brandade mousse. 16,00 dish

DUMPLING WITH OXTAIL STEW "ALLA VACCINARA" steamed and served on a cream of pecorino romano DOP, gravy and angostura. 4,50/u. | 12,00 dish

FLORIS' EGG crunchy yolk, roasted leek, chicory and artichoke cream, Béarnaise sauce. 15,00 dish

PASTE

CARBONARA with Spaghettone di Benedetto Cavalieri pasta, low salinity guanciale and pecorino romano DOP. 14,00

AGNOLOTTI DEL PLIN served inside the napkin filled with amatriciana sauce accompanied by pecorino romano DOP cream. 16,00

DIRECT FLIGHT Milan MXP - Phuket HKT "Al salto" rice whit turmeric, red shrimp, sweet and sour pineapple, raisins and cashew emulsion. 22,00

RAVIOLI FILLED WITH "PAPPA AL POMODORO" emulsion of basic and smoked provola water. 18.00

If you have or anyone at your table has an allergy or a food intolerance, please inform our staff immediately. Thank you.

\*All prices are shown in euros (€).





Sorsi di vita, Morsi d'amore

OUR SELECTIONS

**ARTISANAL MEATS BOARD**


prosciutto crudo, mortadella BIO,  
salame felino, prosciutto cocido,  
black pig pork neck, coppa  
Piacentina.  
(raccomended for 2 people)  
20,00

**ARTISAN MORTADELLA** 

served with our focaccia.  
8,00

**CRUDO DI PARMA DOP "ADARTE"  
RESERVE, 24 MONTHS AGING** 

served with our focaccia.  
10,00

**SELECTION OF 6 CHEESES  
ITALIANS AND FRENCH** 

(raccomended for 2 people)  
20,00 dish

**SELECTION OF 3 CHEESES** 

choice between Italian or French.  
11,00 dish

**CANTABRIC ANCHOVIES**    

served with Normandy demisel  
butter, three-citrus pan brioche.  
16,00 dish

**TIRAMISÙ**    

mascarpone cream, homemade soft  
Savoyard, coffee ganache and bitter  
cocoa biscuit.  
9,00

**PIERINO**   

Cremeux white chocolate, rhubarb  
sorbet, candied celery, elderberry  
extract, hazelnut crumble.  
10,00

**OUR ARTISAN ICE CREAM**   

Ask the staff to know the taste of  
the day.  
8,00

**CIAMBELLINE AL VINO** 

typical Roman wine biscuit, served  
with glass of passito wine.  
9,00

DESSERT

**BREAD BASKET** 

Antico Forno Roscioli Bread Basket  
and homemade focaccia  
2,50

**MICROFILTERED WATER 75 CL**

2,50

**SERVICE**

1,50

If you have or anyone at your table has an allergy or a food intolerance, please inform our staff immediately. Thank you.

\*All prices are shown in euros (€).

















Sorsi di vita, Morsi d'amore

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT OUR PLATES MAY CONTAIN, AS SUBSTITUTES OR TRACES, SOME ALLERGENS AS INDICATED BELOW. WE HAVE A LIST OF ALLERGENS FOR ALL THE PRODUCTS WE SERVE, WHICH IS CONSTANTLY UPDATED AND SHARED WITH THE STAFF SO THEY CAN ANSWER ANY QUESTIONS AND AVOID ANY UNWANTED ALLERGIC REACTIONS.

53 UNTITLED DOES NOT GUARANTEE POSSIBLE PRESENCE OF POTENTIAL ALLERGENS.

LIST OF ALLERGENS AS LISTED IN ANNEX II TO REGULATION (EU) NO. 1169/2011:

-  1. CEREALS CONTAINING GLUTEN.
-  2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF.
-  3. EGGS AND PRODUCTS THEREOF.
-  4. FISH AND PRODUCTS THEREOF.
-  5. PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF.
-  6. SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF.
-  7. MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE).
-  8. NUTS, I.E. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECAN NUTS, BRAZIL NUTS, PISTACHIO NUTS, MACADAMIA NUTS AND QUEENSLAND NUTS, AND PRODUCTS THEREOF.
-  9. CELERY AND PRODUCTS THEREOF.
-  10. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF.
-  11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF.
-  12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES.
-  13. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF.
-  14. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF.

THE FISH TO BE CONSUMED RAW OR CLOSE TO RAW HAS UNDERGONE BLAST CHILLING AS PER THE REQUIREMENTS IN REGULATION (EU) 853/2004 – ANNEX III SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, ITEM 3.

SOME FOODS MAY HAVE BEEN FROZEN IN A BLAST CHILLER.