



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



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.

FUGA BREVE

Coppa Parma IGP Ferrari "Riserva Cavaliere Bruno Ferrari"
servito con Pettole alle alghe

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

40,00/a persona

VIAGGIO VEGETARIANO

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

Patata brava - la nostra versione

Tagliatella al grano saraceno
ripiena al blu di bufala, radicchio,
rapa rossa, noci di macadamia e lampone

Sedano rapa
cotto in pasta di sale alle erbe della
macchia mediterranea, fungo Champignon,
vinegrette al beurre noisette

42,00/a persona

IL PERCORSO DELLA CHEF

Baccalà in tempura
leggerissima di riso, maionese allo yuzu kosho, alga nori

Ostrica
dashi al fungo porcino, gel di tuorlo, olio al dragoncello, senape in grani

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

Coda di Rospo
cotta in legno di cedro, emulsione di kimchi, mela Granny Smith e daikon.

68,00/a persona

WINE PAIRING:

3 calici
1 bolla e 2 fermi
28,00

4 calici
1 bolla e 3 fermi
36,00



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

PATATA BRAVA

la nostra versione croccante ma cremosa all'interno con salse aioli e brava.*
10,00

CARCIOFO ALLA GIUDIA

incontra la tradizione romana: salsa aioli, alici, prezzemolo e té matcha.
11,00

BACCALÀ IN TEMPURA

leggerissima di riso, maionese allo yuzu kosho, alga nori.*
12,00

OSTRICA

dashi al fungo porcino, gel di tuorlo, olio al dragoncello, senape in grani.
13,00/piatto - 8,00/al naturale

PANI PURI IODATO

spuma di "foie gras" di pescato, gel di miso e pickles di cipolla di Tropea.
8,00

SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE

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

CODA DI ROSPO

cotta in legno di cedro, emulsione di kimchi, mela Granny Smith e daikon.
22,00

DUMPLING CODA ALLA VACCINARA

servito su una crema di pecorino romano DOP, fondo Bruno e angostura.*
13,00

SEDANO RAPA

cotto in pasta di sale alle erbe della macchia mediterranea, fungo Champignon,
vinegrette al beurre noisette.
16,00

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

PASTE:

LA CARBONARA



con lo spaghetti 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

VOLO DIRETTO

Milano MXP - Phuket HKT



riso al salto alla curcuma, gamberi locali crudi, ananas agrodolce, uvetta e emulsione di anacardi.*

22,00

TAGLIATELLA AL GRANO SARACENO



ripiena al blu di bufala, radicchio, rapa rossa, noci di macadamia e lampone.

18,00

LE NOSTRE SELEZIONI:

TAGLIERE SALUMI ARTIGIANALI

(consigliato per 2 persone)

20,00

MORTADELLA ARTIGIANALE

servita con Pettole alle alghe.

10,00

CRUDO DI PARMA DOP "ADARTE" RISERVA 24 MESI

servito con Pettole alle alghe.

12,00

SELEZIONE FORMAGGI



3 formaggi 12,00

6 formaggi 20,00

ALICI DI ARMATORE CETARA



burro salato 1889 Fattorie Fiandino, pan brioche ai 3 agrumi

16,00

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

DOLCI:

TIRAMISÙ



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

9,00

SFOGLIA DI MELA CAMELLATA



al cardamomo, crumble di cioccolato bianco e gelato al moscovado.

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

CESTINO PANE



Pane Antico Forno Roscioli

2,50

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL

2,50

SERVIZIO

2,00

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

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.

TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO
"PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI IN QUESTO ESERCIZIO (ES: CRUDI, MARINATI, AFFUMICATI), SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA AI FINI SANITARI, AI SENSI DEL REG. CE 853/04 E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011".

UTILIZZO DEI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI

*"ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE MEDIANTE SISTEMA HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04"

UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE SURGELATE O CONGELATE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI SUL MENÙ

*PRESENZA DI MATERIE PRIME SURGELATE O CONGELATE ALL'ORIGINE SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO."