



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:**

\*Servizio, pane ed acqua non inclusi.

### **FUGA BREVE**

Crudo di parma DOP "adARTE" riserva 24  
mesiservito con Pettole alle alghe

Patata brava - la nostra versione

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

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

40,00/a persona

### **VIAGGIO VEGETARIANO**

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

Patata brava - la nostra versione

Ravioli topinambur & noci  
pasta ripiena al topinambur, burro  
acido, noci, uva bianca, fondo di porro  
e miso, liquirizia.

Fungo cardoncello  
arrostito, duxelle di champignon, spuma  
di patate e aglio confit, tuorlo  
marinato, marsala e pino mugo

42,00/a persona

### **IL PERCORSO DELLA CHEF**

Lattuga fumé  
lattughino romano CBT, Olandese affumicata, pesto di pistacchio, salsa di  
prugnolo selvatico fermentato, uova di salmone

Ostrica  
kiwi fermentato, tamarindo, mayo d'ostrica, estratto di cerfoglio

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

Maltagliati  
di farina integrale e castagne, trippa di baccalà, cavolo nero, fagioli del  
purgatorio, limone candito

Il sogno di Cervantes  
baccalà cotto a bassa temperatura, peperone piquillo, spuma di brandade

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.  
6,00

### **PATATA BRAVA**

la nostra versione croccante ma cremosa all'interno con salse aioli e brava.\*  
11,00

### **CARCIOFO ALLA GIUDIA**

incontra la tradizione romana: salsa aioli, alici, prezzemolo e té matcha.  
12,00

### **BACCALÀ IN TEMPURA**

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

### **OSTRICA**

kiwi fermentato, tamarindo, mayo d'ostrica, estratto di cerfoglio.  
13,00/piatto - 8,00/al naturale

### **LATTUGA FUMÉ**

lattughino romano CBT, Olandese affumicata, pesto di pistacchio, salsa di prugnolo selvatico fermentato, uova di salmone.  
15,00

### **SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE**

leche de tigre, mais e mix di spezie rosse.  
18,00

### **IL SOGNO DI CERVANTES**

baccalà cotto a bassa temperatura, peperone piquillo, spuma di brandade.  
22,00

### **DUMPLING CODA ALLA VACCINARA**

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

### **FUNGO CARDONCELLO**

arrostito, duxelle di champignon, spuma di patate e aglio confit, tuorlo marinato, marsala e pino mugo.  
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

## PASTE:

### LA CARBONARA



con lo spaghetti pastificio Benedetto Cavalieri, guanciale e pecorino romano DOP a bassa salinità.

16,00

### AGNOLOTTI DEL PLIN



al tovagliolo ripieni di sugo all'amatriciana accompagnati da crema al pecorino romano DOP.\*

18,00

### MALTAGLIATI



di farina integrale e castagne, trippa di baccalà, cavolo nero, fagioli del purgatorio, limone candito.

22,00

### RAVIOLI TOPINAMBUR & NOCI



pasta ripiena al topinambur, burro acido, noci, uva bianca, fondo di porro e miso, liquirizia.

18,00

## LE NOSTRE SELEZIONI:

### TAGLIERE SALUMI ARTIGIANALI

(consigliato per 2 persone)

22,00

### MORTADELLA ARTIGIANALE

servita con Pettole alle alghe.

11,00

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

servito con Pettole alle alghe.

13,00

### SELEZIONE FORMAGGI



3 formaggi 13,00

6 formaggi 22,00

### 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.

10,00

### SFOGLIA DI MELA CAMELLATA



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

10,00

### TARTELLETTA AL GRANO SARACENO



composta di sedano rapa e pere, pralinato di anacardo, cremoso al cioccolato fondente, sorbetto agli agrumi.

11,00

### SORBETTO O GELATO HOMEMADE



chiedi ai ragazzi di sala per conoscere il gusto del giorno.

8,00

### CIAMBELLINE AL VINO



servite con calice di Passito.

10,00

### CESTINO 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."