



Sorsi di vita, Morsi d'amore

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

Il menù del nostro dehor prevede una piccola selezione di alcuni piatti del nostro ristorante in formato "morsi" (bites).

In abbinamento - sul versante beverage - potrete bere vini di piccoli produttori, birre artigianali, gin artigianali prevalentemente italiani, nonché alcuni cocktail classici ed una piccola offerta di mocktail e di bevande analcoliche.

Inoltre, oltre al cibo potrete trovare persone appassionate.

Vi auguriamo di godervi al meglio il cibo, il vino, la birra, il gin, i cocktail, e tutto quello che sceglierete ma soprattutto di godervi il vostro tempo libero e le persone con cui avrete deciso di dividerlo.

Se avete dubbi siamo qui per voi. Se non avete dubbi siamo qui con voi.

Assaggia, Viaggia, Racconta.

Cecilia & Mariangela

Executive chef: Cecilia Moro

Restaurant manager & sommelier: Mariangela Castellana



Sorsi di vita, Morsi d'amore

## MORSI E MORSETTI:

### **POMODORO DELLA NAVARRA**

in diverse consistenze, emulsione all'olio Agamennone e basilico, pane al pomodoro.  
14,00

### **PATATA BRAVA**

la nostra versione croccante ma cremosa all'interno con salse aioli e brava.\*  
12,00

### **BACCALÀ IN TEMPURA**

leggerissima di riso, maionese allo yuzu kosho, alga nori.\*  
13,00

### **OSTRICA**

kiwi fermentato, tamarindo, mayo d'ostrica, estratto di cerfoglio.  
14,00/piatto - 8,00/al naturale

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

leche de tigre, mais e mix di spezie rosse.  
22,00

### **DUMPLING CODA ALLA VACCINARA**

servito su una crema di pecorino romano DOP, fondo Bruno e angostura.\*  
15,00

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.

17,00

### **AGNOLOTTI DEL PLIN**



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

18,00

### **BOTTONI ALLA RAPA ROSSA**



pasta ripiena di rapa affumicata, pomodoro e alga Dulse, cagliata di mandorle e infuso di acqua di pomodoro e hibiscus.

19,00

## LE NOSTRE SELEZIONI:

### **TAGLIERE SALUMI ARTIGIANALI**

(consigliato per 2 persone)

25,00

### **MORTADELLA ARTIGIANALE**

servita con Pettole alle alghe.

12,00

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

servito con Pettole alle alghe.

14,00

### **SELEZIONE FORMAGGI**



6 formaggi italiani

25,00

### **ALICI DI ARMATORE CETARA**



burro salato 1889 Fattorie Fiandino, pan brioche ai 3 agrumi.

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

## DOLCI:

### **TIRAMISÙ**

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

11,00

### **SFOGLIA DI MELA CAMELLATA**

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

12,00

### **RISO LATTE**

gelato fior di latte al rosmarino, rabarbaro, gelatina di cocco e spuma di mandorle.

12,00

### **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.

11,00

### **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."