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 mesi servito 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
in diverse consistenze, emulsione all’olio Agamennone e basilico, pane al pomodoro

Patata brava - la nostra versione

Bottoni alla rapa rossa
pasta ripiena di rapa affumicata, pomodoro e alga Dulse, cagliata di mandorle e infuso di acqua di pomodoro e hibiscus

Acquacotta viterbese
pasta choux salata di patate e erbe spontanee primaverili, verdure di stagione, caviale di albume, gel di tuorlo, beurre blanc e fondo di pane

45,00/a persona

IL PERCORSO DELLA CHEF

Tartare di granchio blu
gel di fondo bruno, Bernese al bergamotto, chips di patata, uova di salmone e Sakura mix

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

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

Pappardelle
allo zafferano, burro acido, bottarga, riccio e finocchietto di mare

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

78,00/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
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

CARCIOFO ALLA GIUDIA
incontra la tradizione romana: salsa aioli, alici, prezzemolo e té matcha.
13,00

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

TARTARE DI GRANCHIO BLU
gel di fondo bruno, Bernese al bergamotto, chips di patata, uova di salmone e Sakura mix.
20,00

SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE
leche de tigre, mais e mix di spezie rosse.
22,00

IL SOGNO DI CERVANTES
baccalà cotto a bassa temperatura, peperone piquillo, spuma di brandade.
23,00

DUMPLING CODA ALLA VACCINARA
servito su una crema di pecorino romano DOP, fondo Bruno e angostura.*
15,00

ACQUA COTTA VITERBESE
pasta choux salata di patate e erbe spontanee primaverili, verdure di stagione, caviale di albume, gel di tuorlo, beurre blanc e fondo di pane.
19,00

Se hai un'allergia, un'intolleranza alimentare o se una persona al tavolo ne ha comunicalo immediatamente al personale. Grazie.
Tutti i prezzi sono da intendersi in euro (€).

Sorsi di vita, Morsi d’amore

PASTE:

LA CARBONARA
con lo spaghettone 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

PAPPARDELLE
allo zafferano, burro acido, bottarga, riccio e finocchietto di mare.
24,00

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
3 formaggi 14,00
6 formaggi 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 comunicalo 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 CARAMELLATA
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 comunicalo 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.”