



Sorsi di vita · Morsi d'amore

Benvenuti al 53 Untitled Restaurant 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

MENÙ DEGUSTAZIONE

*Servizio, pane ed acqua non inclusi.

FUGA BREVE

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO "GRAN RISERVA" 24 MESI
servito con Pettole alle alghe

MOONCAKE DI YUCCA
cuore fondente cacio e ova, polvere di pomodoro

AGNOLOTTI DEL PLIN
al tovagliolo ripieni di sugo all'amatriciana, crema al pecorino romano DOP

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

TIRAMISÙ
crema al mascarpone, savoiardo morbido, ganache al caffè, biscotto al cacao amaro

45 / a persona



VIAGGIO VEGETARIANO

POMODORO DELLA NAVARRA
finti gnocchi di kuzu - Omaggio alla sorrentina

MOONCAKE DI YUCCA
cuore fondente cacio e ova, polvere di pomodoro

PAPPARDELLA AL TARTUFO NERO PREGIATO
burro Isigny affumicato, melassa di sedano rapa, ragù di sedano rapa alla salvia

FUNGO CARDONCELLO
duxelle di champignon, patate all'aglio confit, marsala, tuorlo d'uovo e pino mugo

ZUPPA DI LATTE
crema e cappuccino di latte di capra, gelato di kefir e pane, caramello di pane, orzo soffiato

60 / a persona

IL PERCORSO DELLA CHEF

COCKTAIL DI GAMBERI 2.0

gambero rosso di Mazara, kimchi e beurre blanc di lattuga, Bernese agrumata

OSTRICA

aglio nero, spuma di kefir, rapa rossa, uova di Aringa, cardamomo

SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE

leche de tigre, mais e mix di spezie rosse

PASTA, BROCCOLI E ARZILLA IN DUE TEMPI

noodles integrali in brodo ristretto, boccone croccante, finto wasabi e gel di pomodoro

ASTICE, PASTINACA E AGRUMI

Coda di astice, pastinaca, riduzione di arancia e sakè, agretti allo zenzero, chela in tempura

SFOGLIA DI MELA CAMELLATA

al cardamomo, crumble di cioccolato bianco e gelato al moscovado

85 / a persona



WINE PAIRING

3 CALICI

1 bolla e 2 fermi

26

4 CALICI

1 bolla e 3 fermi

35

5 CALICI

1 bolla, 3 fermi e 1 vino dolce

43

MORSI E MORSETTI

POMODORO DELLA NAVARRA 

finti gnocchi di kuzu - Omaggio alla

14

MOONCAKE DI YUCCA   

cuore fondente cacio e ova, polvere di pomodoro.*

12

FUNGO CARDONCELLO   

duxelle di champignon, patate all'aglio confit, marsala, tuorlo d'uovo e pino mugo.

20

DUMPLING CODA ALLA VACCINARA   

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

16

CARCIOFO ALLA GIUDIA   

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

13

BACCALÀ IN TEMPURA   

leggerissima di riso, maionese allo yuzu kosho, alga

13

OSTRICA 

aglio nero, spuma di kefir, rapa rossa, uova di Aringa, cardamomo.

14

COCKTAIL DI GAMBERI 2.0   


gambero rosso di Mazara, kimchi e beurre blanc di lattuga, bernese agrumata.*

20

SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE   

leche de tigre, mais e mix di spezie rosse.

24

ASTICE, PASTINACA E AGRUMI  

Coda di astice, pastinaca, riduzione di arancia e sakè, agretti allo zenzero, chela in tempura.

25

PASTE

LA CARBONARA

spaghetto Benedetto Cavalieri, guanciale e pecorino romano DOP a bassa salinità.

17

AGNOLOTTI DEL PLIN

al tovagliolo ripieni di sugo all'amatriciana, crema al pecorino romano DOP.*

18

PASTA, BROCCOLI E ARZILLA IN DUE TEMPI

Noodles integrali in brodo ristretto, boccone croccante, finto wasabi e gel di pomodoro.

25

PAPPARDELLA AL TARTUFO NERO PREGIATO

burro Isigny affumicato, melassa di sedano rapa, ragù di sedano rapa alla salvia.

28

LE NOSTRE SELEZIONI

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO "GRAN RISERVA" 24 MESI

servito con Pettole alle alghe.

15

SELEZIONE FORMAGGI

3 - 6 formaggi.

14 - 25

ALICI DI ARMATORE CETARA

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

20

OSTRICA AL NATURALE

Chiedi al nostro staff le varietà disponibili tra le nostre selezioni.

8

DOLCI

TIRAMISÙ

crema al mascarpone, savoiardo morbido, ganache al caffè, biscotto al cacao amaro.

11

SFOGLIA DI MELA CAMELLATA

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

12

ZUPPA DI LATTE

crema e cappuccino di latte di capra, gelato di kefir e pane, caramello di pane, orzo soffiato.

12

SORBETTO O GELATO HOMEMADE

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

8

CIAMBELLINE AL VINO

servite con calice di Passito.

11

CESTINO PANE ANTICO FORNO ROSCIOLI

3

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL

3

SERVIZIO

2

NOTE















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 (€).

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 AGGIORNAMO 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."