53 untitled
BITES & WINES

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
Sous Chef: Giuseppina Ipomeo
Maitre & Sommelier: Mariangela Castellana

Menù Degustazione

*Servizio, pane ed acqua non inclusi.

FUGA BREVE

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO "GRAN RISERVA" 24 MESI
servito con focaccia calda 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 FIASCHETTO DI TORRE GUACETO
finti gnocchi di kuzu al pomodoro, Parmigiano e basilico — Omaggio alla Sorrentina

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

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

SCORZONERA E CAVOLO NERO
funghi brasati, tahina, castagna e jus vegetale

FLAN PARISIENNE
alla vaniglia, pomodoro sciroppato e caramellato, gelato allo yogurt e polvere di alloro

70/ a persona

IL PERCORSO DELLA CHEF

LATTUGA ROMANA
marinata e bruciata, olandese affumicata, pistacchio, erbe verdi e uova di salmone

OSTRICA GILLARDEAU
dashi di porcini, olio al dragoncello, senape marinata, maionese di ostrica e gel di tuorlo

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

PASTA, TONNO E LIMONE — 2003
sagne fresche, pil pil al limone e anguilla affumicata, salume di tonno rosso e uova di aringa

PUNTA DELLA VIPERA — PESCHIERA ROMANA
pescato, vongole, alghe ed erbe costiere, salsa di pesce alla saba e maggiorana, susina fermentata

SFOGLIA DI MELA CARAMELLATA
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

Il Tuo Viaggio Alla Carta

Accanto ai nostri menù degustazione, la proposta alla carta prevede di costruire liberamente il proprio percorso attraverso una scelta di almeno 3 piatti salati per ciascun ospite, da completare — se lo si desidera — con un dessert.
Ogni piatto mantiene il proprio prezzo alla carta.

“Non si può pensare bene, né amare bene, né dormire bene, se non si è pranzato bene.”
(Virginia Woolf, Una stanza tutta per sé)

Morsi E Morsetti

POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO

finti gnocchi di kuzu al pomodoro, Parmigiano e basilico — Omaggio alla Sorrentina.

14

MOONCAKE DI YUCCA

cuore fondente cacio e ova, polvere di pomodoro.*

12

SCORZONERA E CAVOLO NERO

funghi brasati, tahina, castagna e jus vegetale.

20

DUMPLING CODA ALLA VACCINARA

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

16

CARCIOFO ALLA GIUDIA

Incontro tra Giudia e Romana: aioli, salsa alle alici, prezzemolo e tè matcha.

14

OSTRICA GILLARDEAU

dashi di porcini, olio al dragoncello, senape marinata, maionese di ostrica e gel di tuorlo.

14

LATTUGA ROMANA

marinata e bruciata, olandese affumicata, pistacchio, erbe verdi e uova di salmone.

18

SASHIMI DI PESCATO IN CEVICHE

leche de tigre, mais e mix di spezie rosse.

24

PUNTA DELLA VIPERA — PESCHIERA ROMANA

pescato, vongole, alghe ed erbe costiere, salsa di pesce alla saba e maggiorana, susina fermentata.

28

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, TONNO E LIMONE – 2003

sagne fresche, pil pil al limone e anguilla affumicata, salume di tonno rosso e uova di aringa.*

25

PAPPARDELLA AL TARTUFO BIANCO

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

34

Aggiunta tartufo: €9 al g.

Le Nostre Selezioni

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO "GRAN RISERVA" 24 MESI

servito con focaccia calda alle alghe.

20

SELEZIONE FORMAGGI

3 - 5 formaggi.

14 - 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 CARAMELLATA

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

12

FLAN PARISIENNE

alla vaniglia, pomodoro sciroppato e caramellato, gelato allo yogurt e polvere di alloro.

12

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 COMUNICALO 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 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."