

ANTIPASTI DI MARE

MOSCARDINI FRITTI

14 €

*moscardini croccanti, dorati in frittura

(1,14)

POLPETTINE DI BACCALÀ SU HUMMUS

14 €

polpettine croccanti di *baccalà mantecato, fritte nel panko

(1,3,6,7,11)

ANTIPASTI DI TERRA

IL GRAN TAGLIERE DEL GECO

38 €

minimo per 2 persone · selezione di salumi e formaggi con miele e confetture

(1,7,12)

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA

16 €

(0)

MILLEFOGLIE DI MELANZANA

14 €

strati di melanzane, stracciatella, pomodori confit e cacao amaro

(1,7)

UOVO CBT 63° CON SPUMA DI PARMIGGIANO, GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO FRESCO

14 €

(3,7)

VITELLO TONNATO

16 €

fette sottili di vitello con salsa tonnata, capperi e acciughe

(3,4,12)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

MARE

*GRAN CRUDO DEL GECO

40 €

minimo per 2 persone · ostriche, scampi, gamberi, tartare, carpacci
(2,4,14)

*CANNOLO DI MARE

16 €

cannolo croccante salato con tartare di ricciola e maionese al lime
(1,3,4)

*BOUQUET DI MARINATI

20 €

ricciola marinata e cavolo viola, salmone marinato e rapa rossa
(4)

TERRA

*TARTARE DEL GECO

26 €

battuta al coltello di filetto di Fassona, servita con burrata e tartufo
(7)

PROSCIUTTO SAN DANIELE 24 MESI CON CUORE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

16 €

(7)

PIATTO DI JAMON IBERICO BELOTA 100%

22 €

con pane croccante condito con pomodoro fresco

(1)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

PRIMI DI MARE

SPAGHETTONE VONGOLE E BOTTARGA	24 €
(1,3,12,14)	
CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI DI *SCAMPI SU BISQUE DI *GAMBERI con crudo di gambero a decorare	20 €
(1,2,7,12)	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'ASTICE	30 €
(1,2,12)	
TAGLIOLINI CON AGLIO NERO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E BATTUTA DI *SPIGOLA	24 €
(1,4,12)	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E *BACCALÀ	22 €
(4,12)	

PRIMI DI TERRA

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA	16 €
(1,3,7)	
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA	16 €
(1,3,7)	
PAPPARDELLA CON RAGÙ BIANCO DI ANGUS	20 €
(1,3,7,9,12)	
TAGLIOLINI BURRO E TARTUFO FRESCO	28 €
(1,3,7)	

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

SECONDI DI MARE**POLPO ROSTICCIATO, SEDANO RAPA E SCAROLA****22 €**

*Polpo su morbido di sedano rapa e scarola ripassata

(1,7,9,14)

GRIGLIATA DI MARE**32 €**

Selezione di pesce e *crostacei alla griglia

(2,4,14)

FILETTO D'ORATA ALLA CATALANA**24 €**

pomodorini, cipolla rossa e olive con olio EVO

(4,9)

FRITTURA DI *CALAMARI E *GAMBERI CON MAIONESE AL BASILICO**18 €**

(1,2,3,14)

SECONDI DI TERRA**GALLETTO AL ROSMARINO****18 €**

Marinato alle erbe, limone e paprika piccante, servito con patata novella e salsa bernese

(3,7,12)

FILETTO AL PEPE VERDE**26 €**

sfumato al brandy, con cremosa salsa al pepe verde

(1,7,12)

FILETTO AI FUNGHI PORCINI**30 €**

tenero filetto di manzo con funghi porcini

(0)

SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA DELLO CHEF**20 €**

lingotto di vitello nappato al burro, sfoglia di prosciutto croccante e salvia frita

(1,7,12)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

BURGERS

ROMA

18 €

*Hamburger di Scottona piemontese, cheddar, uovo, lattuga, cipolla rossa, pomodoro, cetrioli, salsa barbecue

(1,3,7)

FIRENZE

18 €

*Hamburger di Chianina, guanciale toscano, maionese alla senape, pecorino toscano, spinaci

(1,3,7,10)

NAPOLI

16 €

*Hamburger di Scottona piemontese, provola affumicata, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, maionese al basilico

(1,3,7)

VENEZIA

18 €

*Hamburger di Scottona piemontese, brie, speck, insalata, cipolla caramellata, maionese al basilico

(1,3,7)

GECO EXTRA BEEF

20 €

*Hamburger di 300 g di puro manzo alla griglia, doppio cheddar, bacon, maionese alla senape

(1,3,7,10)

VEGGIE BURGER CON CARBON BUN

16 €

*Hamburger di fiocchi di avena, spinaci, cavolo riccio, broccoli, scalogno e maionese vegana

(1,6,10)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

ITALIA**Val Padana: Carima Marbled Beef****9 € / etto****STATI UNITI****Black Angus USA****12 € / etto****IRLANDA****Black Angus Irlanda****9 € / etto****SPAGNA****Galizia: Rubia Gallega****11 € / etto****POLONIA****Manzetta della Masuria****8 € / etto****GERMANIA****Sashi Diamont****9 € / etto****Simmental Prussiana****9 € / etto****Scottona****9 € / etto****GIAPPONE****Wagyu Giapponese****35 € / etto****DANIMARCA****Danish Crown****9 € / etto**

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

DALLA GRIGLIA**FILETTO AI FERRI** 24 €

(0)

LOMBATA ENTRECÔTE 26 €

(0)

COSTATA DANESE 40 €

(0)

GRAN GRIGLIATA DEL GECO SERVITA CON BRACIERE AL TAVOLO 50 €

minimo per 2 persone · Black Angus, salsiccia, pollo, costina BBQ, arrostitini, verdure grigliate e patate

(1,10,11,12)

COSTINE BBQ 18 €

costine di maiale marinate con paprika dolce e salsa BBQ

(1,10,11,12)

GRAN TAGLIATA DI POLLO 350 G 18 €

(0)

TAGLIATA DI ANGUS AUSTRALIA AL ROSMARINO 24 €

(0)

TAGLIATA DI ANGUS AUSTRALIANA RUCOLA, PACHINO E GRANA 24 €

(7)

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE FUNGHI PORCINI 28 €

(0)

TAGLIATA DI MANZO DANESE AL LARDO DI PATA NEGRA 28 €

(0)

CONTORNI**CICORIA RIPASSATA** 7 €**BROCCOLETTI** 7 €**PATATE AL FORNO** 7 €**INSALATA MISTA** 6 €**VERDURE GRIGLIATE** 8 €**SCAROLA UVETTA E PINOLI** 8 €

(4,8)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

FRITTI

*DEGUSTAZIONE DI FRITTI

20 €

Supplì classico, supplì amatriciana, frittatina di pasta, crocchè provola e speck, olive ascolane, bombette pulled pork

(1,3,7,9)

*CROCCHÈ PROVOLA E SPECK

4 €

(1,3,7)

*CROCCHÈ DI PATATE CON PORCHETTA

4,5 €

(1,3,7)

*SUPPLÌ CLASSICO

3 €

(1,3,7)

*SUPPLÌ AMATRICIANA

4 €

(1,3,7)

*SUPPLÌ N'DUJA

4 €

(1,3,7)

*SUPPLÌ RAGÙ DI SCOTTONA

4 €

(1,3,7)

*FRITTATINA DI PASTA

5 €

(1,4,7)

FOCACCE

PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA

16 €

(1,6,7,12)

PROSCIUTTO SAN DANIELE E FICHI

16 €

(1,6,12)

ANGUS

16 €

focaccia bianca con rucola, carpaccio di Angus e scaglie di grana, olio EVO

(1,6,7)

OLIO E ROSMARINO

6 €

(1,6)

CALZONI

CLASSICO

14 €

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

(1,6,7)

RIPIENO FRITTO

15 €

provola, pepe, cigoli, macchiato pomodoro

(1,6,7)

LE BIANCHE**OLTRE MARE****18 €**

bufala, filetto di tonno rosso*, ricotta al limone, colatura di alici, pachino giallo, olio al basilico (1,4,6,7)

BACIATA**16 €**

pizza a mezza luna farcita con crudo di Parma, rucola, grana, pomodorini e stracciatella (1,6,7)

DAMA BIANCA**14 €**

fior di latte, provola, blu di pecora, chips di grana, olio EVO (1,6,7)

BOSCAIOLA**14 €**

fior di latte, funghi e salsiccia, olio EVO (1,6,7)

PROFUMI DELL'ORTO**14 €**

fior di latte, verdure miste di stagione, olio EVO (1,6,7)

SALSICCIA E FRIARIELLI**14 €**

base provola, salsiccia e friarielli, olio EVO (1,6,7)

L'IMPERATRICE**18 €**

provola affumicata, rucola, Black Angus, stracciatella, glassa balsamica, noci, basilico e olio EVO (1,6,7,8,12)

LE ROSSE**MARGHERITA****12 €**

pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO (1,6,7)

BUFALINA**14 €**

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO (1,6,7)

LA DOLCE FAR NIENTE**14 €**

crema di pachino gialli e rossi, pesto di basilico, burratina, olio EVO (1,6,7)

CAPRICCIOSA**14 €**

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, funghi, carciofini sott'olio, olive nere (1,6,7,12)

DIAVOLA**14 €**

pomodoro, fior di latte e salame piccante (1,6,7,12)

NAPOLI

pomodoro, fior di latte e alici (1,4,6,7)

PIZZA FRITTA**14 €**

disco di pizza fritto, pomodoro arrosto al forno, alici, olive Leccino, pesto aglio orsino (1,4,6,7)

TIRAMIGU (1,3,7,8)	7 €
MONT BLANC (1,7,8)	7 €
CROSTATA DI RICOTTA E MARMELLATA DI VISCIOLE (1,3,7)	7 €
CROSTATA DELLA NONNA CREMA E PINOLI	8 €
CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO	8 €
TARTUFINI AL CIOCCOLATO SERVITI CON SHOTTINO DI RUM (o GRAPPA) (1,3,7,8)	9 €
PROFITTEROL CON CHANTILLY E CROCCANTE ALLE MANDORLE (1,3,7,8)	8 €
STRUDEL CALDO SERVITO CON GELATO ALLA CREMA (1,3,7,8)	8 €
GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO DI BRONTE (7,8)	7 €
GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA (3,7)	7 €
GELATO ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO FONDENTE (0)	7 €
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE (0)	6 €
TAGLIATA DI ANANAS (0)	6 €
CAFFÈ	2 €

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

ACQUE E SOFT DRINK

Acqua naturale San Bernardo 0,75 l	3 €
Acqua frizzante Nepi 0,75 l	3 €
Coca Cola 33cl	3,5 €
Coca Cola Zero 33cl	3,5 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen Double Doppio Malto Rossa	6 €
Brooklyn East IPA	7 €
Grimbergen Blanc	7 €

BIRRE ALLA SPINA

Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli L'Originale

Lager equilibrata, luppolata, profumata. 5,0% alc. vol. contiene orzo

Piccola 0,2 l	4 €
Grande 0,4 l	6 €

Birrificio Angelo Poretti 6 Luppoli Doppio Malto Rossa

Birra rossa, intensa, con note tostate. 7,0% alc. vol. contiene orzo

Piccola 0,2 l	4,5 €
Grande 0,4 l	6,5 €

Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli IPA

IPA non filtrata, intensa, con spiccate note agrumate

Piccola 0,2 l	5 €
Grande 0,4 l	7 €

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI