

Menu Degustazione / Tasting Menus

*Tutti i nostri menu sono guidati da un sommelier professionista
Menus are composed of small bites to understand the wine pairing and led by professional sommelier*

Ogni piatto è abbinato ad un assaggio di vino

Each small plate comes with a tasting of wine

DEGUSTAZIONE APERITIVO / APERITIF TASTING | 33 EURO | 3 VINI

Burrata e sott'olii / fresh burrata with vegetables under olive oil

Alice del Mar Cantabrico, tonno rosso, maccarello / selection of fishes

La nostra selezione di salumi / Our selection of salami

TRE PASTE CON ABBINAMENTI / THREE SAMPLES OF PASTA | ° 38 EURO | 3 VINI

Pasta integrale, burro Bordier e Parmigiano Vacche Rosse

Wholemeal pasta with Bordier butter and parmigiano red cows

Gnocchi farina Janas con pacchetella del Vesuvio e Capuliatu Vulanco

Homamde gnocchi with tomatoes from Vesuvio and dried tomatoes sauce

Paccheri, Buzzonaglia e finocchietto

Paccheri (short pasta), buzzonaglia tunafish and wild fennel

UNIQUE FLAVOURS / HORS LIMITIES / S-CONFINI | * 42 EURO | 5 VINI

Seppia in olio cottura con pesto di capperi

Baby squid with capers pesto

Alice con zafferano, maccarello affumicato e salmone coda nera

Anchovy with saffron, smoked mackerel and sashimi of smoked salmon

Gnocchi di farina Janas con nduja, ricotta di bufala, pecorino e menta

Janas wheat Gnocchi with nduja, buffalo ricotta, pecorino and mint

Selezione di erborinati

Selection of blue cheeses

Babà con crema inglese e marmellata / Homemade babà with cream and marmalade

MENU RIMESSA | * 49 EURO | 6 VINI

Burrata, mozzarella e ricotta con capuliatu, pomodoro paglione e marmellata di cipollotto

Selection of burrata, ricotta and mozzarella

Carpaccio di tonno, tonno 3Torri, 'nduja calabrese, caponatina siciliana

Marinated tunafish, aged red tunafish, spicy 'nduja and sicilian caponata

6 tipologie di salumi / selection of cured meats

Tonnarelli cacio e pepe / fresh egg pasta cacio e pepe

Pecorino dei Monti Sabini, Stravecchio di Amandola, Comté, Parmigiano e balsamico la Secchia

Tiramisù Rimessa Roscioli

**acqua 2,5 / pane 3 / caffè 2 - °Light dinner *Full dinner*

VIAGGIO IN ITALIA | * 65 EURO

9 Piatti in abbinamento a 8 vini / *9 plates paired with 8 wines*

Il menu che ha reso famosa la Rimessa Roscioli

Sample Menu— some ingredients subject to change

- . *Ricotta di bufala con marmellata di cipollotto*
- . *Mozzarella di bufala con pomodoro semisecco*
- . *Burrata di Corato con capuliato Vulcano*

- . *Robiola Ma Falda*
- . *Maccarello affumicato*
- . *Crostino di pesto fresco di Pra*

- . *Tonno Rosso Tre Torri*
- . *Nduja Calabrese*
- . *Caponatina siciliana*

- . *Capocollo dei Monti Nebrodi*
- . *Prosciutto dei Monti Nebrodi*
- . *Salame di Cinta Senese Ma Falda*
- . *Sella di maiale Ma Falda*

- . *Tonnarelli Cacio e Pepe*
- . *Polpetta romana al sugo con ricotta affumicata*

- . *Stravecchio Rosso di Amandola 24 mesi*
- . *Pecorino dei Monti Sibillini*
- . *Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi*

- . *Tiramisù e mousse di ricotta di bufala*

Inoltre... tutti i lunedì (o quasi) organizziamo eventi speciali sotto l'egida di Gaetano Saccoccio, iscriviti alla nostra newsletter per essere informato sul calendario