

Menù Degustazione

Tasting Menù

Plebiscito è una food court dove poter mangiare ed acquistare prodotti Italiani di eccellenza
Con questi due menù degustazione, vogliamo raccontare le eccellenze del nostro territorio

Plebiscito is a Food Court where you can eat and buy italian products of excellence

With these two Tasting Menù, we would like to celebrate the Italian cuisine

Roma

Carciofo alla Cafona

Artichokes with Roman Mint

Rigatoni alla Carbonara

*Rigatoni Carbonara with Eggs, Bacon,
Pecorino Romano Cheese, Black Pepper*

Saltimbocca alla Romana con Patate al Forno

*Veal Cutlet with Prosciutto Crudo
and Sage with Roasted Potatoes*

Tiramisù

Tiramisù

€ 40 a persona

Bevande escluse

Plebiscito

Tagliere delle Eccellenze Italiane

Cured Ham and Cheeses of Italian Excellence

Cappellacci di Ricotta e Limone con Pomodori Confit e Basilico Fresco

*Cappellacci filled of Fresh Ricotta and Lemon Zest
with Confit Cherry Tomatoes and Fresh Basil*

Polpo Arrosto con Insalata di Patate su Crema di Ceci

*Roasted Octopus salad with Potatoes on
Chickpeas Cream*

Pastiera Napoletana

Neapolitan Pastiera

€ 55 a persona

Bevande escluse

Il prezzo del Menù Degustazione si intende per ogni persona.
Per tavoli superiori alle 4 persone, il menù va ordinato da tutto il tavolo

The price of the tasting menu is intended for each person.

For tables of more than 4 people, the menu must be ordered by the whole table

* Per intolleranze ed allergie, richiedere la tabella degli ingredienti

* For intolerances or allergies, ask for the allergen table

Antipasti

FOCACCIA

con Olio, Sale e Rosmarino € 6,00
Roman Pinsa with Oil, Salt and Rosemary

con Prosciutto di Parma DOP € 9,00
Roman Pinsa with Parma Ham

con Lardo di Colonnata € 8,50
Roman Pinsa with Colonnata Lard

con Stracciatella e Mortadella € 11,00
Roman Pinsa with Stracciatella and Mortadella

con Culatello di Zibello DOP € 16,00
Roman Pinsa with Culatello of Zibello Dop

TARTARE DI MANZO

con Maio alle Olive Taggiasche
e Chips di Melanzane € 16,00
*100 gr. Beef Tartare with Olive mayonese
and Aubergine chips*

alla Piemontese con Stracciatella
e Nocciole Piemontesi € 18,00
*100 gr. Piedmont Beef Tartare with Stracciatella
Cheese and Hazelnuts*

con Cipolle Rosse di Tropea Caramellate € 15,00
100 gr. Beef Tartare with caramelized Tropea Onion

Tartare di Avocado, Salmone e Semi di Sesamo Tostati € 16,00
Avocado tartare, Salmon and toasted Sesame seeds

Vitello Tonnato € 17,00
Veal with Tuna sauce

Panzanella € 12,00
Bread, Tomatoes, Cucumbers, red Onions, Basil, Salt and Pepper

Roast-Beef € 15,00
Roast-Beef with Oil and Salt

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di Parma Dop € 16,00
Buffalo Mozzarella with Parma ham

Stracciatella, Mortadella e Granella di Pistacchi € 13,00
Stracciatella, Mortadella and chopped Pistachios

Mozzarella di Bufala e Pomodori Secchi € 14,00
Buffalo Mozzarella with extra dry Tomatoes

Burrata e Pomodori Secchi € 14,00
Burrata with extra dry Tomatoes

Burratina Affumicata con Carciofi e Pomodori Secchi € 13,00
Smoked Burratina with Artichokes and dry Tomatoes

Carciofi alla Cafona € 12,00
Artichokes with Roman Mint

Caprese € 13,00
Buffalo Mozzarella and Tomatoes

BRUSCHETTE

Pomodoro e Basilico € 3,50 pz
Tomatoes and basil

Prosciutto Crudo e Stracciatella € 5,00 pz
Parma ham and Stracciatella

Lardo di Colonnata € 4,00 pz
Colonnata Lard

Salmone e Avocado € 5,00 pz
Salmon and Avocado

Stracciatella e Alici di Cetara € 6,00 pz
Stracciatella and Cetara Anchovies

N'duja e Stracciatella € 4,00 pz
N'duja and Stracciatella

Gorgonzola, Noci e Ribes € 4,00 pz
Gorgonzola, walnuts and currants

Porchetta € 4,00 pz
Porchetta

Stracciatella e Alici del Cantabrico € 6,50 pz
Stracciatella with Cantabric Anchovies

* Per intolleranze ed allergie, richiedere la tabella degli ingredienti

* For intolerances or allergies, ask for the allergent table

Taglieri

Tagliere della Tradizione Italiana <i>Cured meat and Cheeses of Italian Tradition</i>	€ 20,00
Tagliere delle Eccellenze Italiane <i>Cured meat and Cheeses of Italian Excellence</i>	€ 25,00
Tagliere di Prosciutto di Sauris <i>Hand cut Sauris Ham</i>	€ 22,00
Selezione di Salumi Misti <i>Mixed cold cuts platter</i>	€ 18,00
Tagliere di Culatello di Zibello DOP <i>Culatello di Zibello DOP</i>	€ 24,00
Tagliere di Prosciutti Italiani tagliati a mano <i>Italian Ham platter</i>	€ 26,00
Tagliere di Prosciutto di Nebrodi tagliato a mano <i>Hand-cut Nebrodi Ham platter</i>	€ 24,00
Tagliere di Formaggi DOP <i>Dop Cheese Selection</i>	€ 18,00
Selezione di Formaggi Dolci <i>Sweet Cheese Selection</i>	€ 16,00
Selezione di Formaggi Muffati <i>Moldy Cheese</i>	€ 24,00
Selezione di Formaggi Freschi e Stagionati <i>Fresh and aged Cheese</i>	€ 17,00
Tagliere di Formaggi di Pecora <i>Pecorino Cheese</i>	€ 15,00
Selezione di Formaggi Affinati <i>Ripened Cheese</i>	€ 18,00
Tagliere di Mortadella con Carciofi Sott'olio <i>Mortadella with Artichokes</i>	€ 15,00
Tagliere di Salmone Norvegese con Burro e Pane Caldo <i>Salmon with Butter and warm Bread</i>	€ 20,00
Selezione di Alici del Cantabrico e di Cetara con Burro e Pane Caldo <i>Anchovy from Cantabrian and Cetara with Butter and warm Bread</i>	€ 24,00
Tagliere di Porchetta Servito con Pane Caldo e Composta di Frutti Rossi <i>Porchetta served with hot Bread and fruit compote</i>	€ 16,00
Tagliere di Formaggi d'Italia <i>Italian Cheese selection</i>	€ 18,00
Tagliere di Formaggi di Capra Affinati <i>Ripened Goat Cheese</i>	€ 15,00
Tagliere con Grana e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse <i>Parmesan and Parmigiano Reggiano Vacche Rosse</i>	€ 20,00

Focaccia € 6

Pane selezione Plebiscito € 3

* Per intolleranze ed allergie, richiedere la tabella degli ingredienti

* For intolerances or allergies, ask for the allergent table

Primi

Spaghetti al Pomodoro Fresco e Basilico <i>Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Fresh Basil</i>	€ 11,00
Rigatoni alla Carbonara <i>Rigatoni alla Carbonara with Eggs, Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper</i>	€ 13,00
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Tonnarelli Cacio e Pepe with Egg based Pasta, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper</i>	€ 13,00
Fettuccine alla Gricia <i>Fettuccine alla Gricia with Egg based Pasta, Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper</i>	€ 13,00
Rigatoni all'Amatriciana <i>Rigatoni all'Amatriciana with Tomato Sauce, Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper</i>	€ 13,00
Spaghetti alle Alici e Limone con Crumble di Tarallo al Finocchietto <i>Spaghetti with Anchovies, Fresh Lemon Zest and Crumble of Tarallo with Fennel</i>	€ 16,00
Gnocchi con Pesto alla Genovese Classico <i>Gnocchi with Traditional Genovese Pesto</i>	€ 15,00
Cavatelli con Melanzane, Pomodorini, Basilico Fresco e Ricotta Salata <i>Cavatelli with Eggplants, Sautéed Cherry Tomatoes, Fresh Basil and Grated Aged Ricotta Cheese</i>	€ 16,00
Cappellacci di Ricotta e Limone con Pomodorini Confit e Basilico Fresco <i>Cappellacci filled of Fresh Ricotta and Lemon Zest with Confit Cherry Tomatoes and Fresh Basil</i>	€ 17,00

* La Pasta Fresca viene fatta a mano dalla nostra Chef Lisa Francescon

* Our Fresh Pasta is made here every day by our Chef Lisa Francescon

Secondi

Tagliata di Pollo Aromatizzato alle Erbette con Cicoria Ripassata <i>Sliced Chicken Steak flavored with Herbs with Sautéed Chickory</i>	€ 17,00
Straccetti di Manzo con Rucola, Parmigiano Reggiano DOP e Riduzione di Aceto Balsamico <i>Strips of Beef with Rocket, Parmesan Cheese DOP and Reduction of Balsamic Vinegar</i>	€ 18,00
Tagliata di Manzo Danese (300gr) con Insalatina di Rucola, Pere e Cipolle Rosse di Tropea <i>Sirloin Steak (300gr) with Arugula Salad with Pear and Red Onion from Tropea</i>	€ 25,00
Saltimbocca alla Romana con Patate al Forno <i>Veal Cutlet with Prosciutto Crudo and Sage with Roasted Potatoes</i>	€ 17,00
Polpette al Sugo con Crostini di Pane <i>Classic Meatballs with Toasted Bread</i>	€ 15,00
Polpo Arrosto con Insalata di Patate su Crema di Ceci <i>Roasted Octopus salad with Potatoes on Chickpeas Cream</i>	€ 20,00
Filetto di Salmone Norvegese al Profumo di Limone con Insalatina di Spinacino e Mandorle Tostate con Citronette alla Menta <i>Norwegian Salmon Fillet flavored with Lemon with baby Spinach, toasted Almond salad with Mint Citronette</i>	€ 23,00

* Per intolleranze ed allergie, richiedere la tabella degli ingredienti

* For intolerances or allergies, ask for the allergent table

Burgers

Hamburger Classico 130gr Manzo, Iceberg, Pomodoro, Maionese <i>Classic Hamburger - 130gr Beef, Tomato, Iceberg, Mayo</i>	€ 14,00
Bacon Cheeseburger 130gr Manzo, Bacon, Cheddar, Iceberg, Pomodoro, Maionese <i>Bacon Cheeseburger - 130gr Beef, Bacon, Cheddar, Tomato, Mayo</i>	€ 15,00
Pulled Pork Burger Pulled Pork, Salsa Barbeque <i>Pulled Pork Burger - Pulled Pork, BBQ sauce</i>	€ 13,00
Chicken Burger Cotoletta di Petto di Pollo, Iceberg, Maionese <i>Chicken Burger - Crispy Chicken Breast, Iceberg, Mayo</i>	€ 14,00

* Tutti i panini sono serviti con le Patate al forno
* Il Pane è preparato dai nostri cuochi
All the burgers come with a side of roasted Potatoes
We make the BUNS here every day

Contorni

Verdure di Stagione grigliate <i>Grilled seasonal Vegetables</i>	€ 8,00
Cicoria Ripassata <i>Sautéed Chicory with Olive Oil and Garlic</i>	€ 8,00
Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	€ 7,00
Patate "Cacio e Pepe" <i>Roasted Potatoes Cacio e Pepe</i>	€ 8,00
Insalata di Rucola, Pere e Cipolla Rossa di Tropea <i>Rocket Salad with Pear and Red Onion from Tropea</i>	€ 8,00
Insalata di Spinacino con Mandorle Tostate e Dressing di Citronette alla Menta <i>Baby Spinach Salad with Toasted Almonds and Citronette Fresh Mint Dressing</i>	€ 8,00
Caponata di Melanzane Melanzane, Pomodorini, Basilico Fresco, Olive, Capperi, Sedano, Cipolla Rossa <i>Sicilian Caponata of Melanzane with Eggplants, Cherry Tomatoes, Celery, Red Onion, Olives, Capers</i>	€ 9,00

* Per intolleranze ed allergie, richiedere la tabella degli ingredienti
* For intolerances or allergies, ask for the allergen table

Pasticceria Pastry

Sfogliatella Riccia o Frolla*	€ 5,00
<i>Sfogliatella curly or shortcrust pastry (ricotta cheese, candied fruit, semolina)</i>	
Pastiera Napoletana*	€ 7,00
<i>Neapolitan pastiera (ricotta cheese, candied fruit, semolina)</i>	
Caprese*	€ 7,00
<i>Caprese (chocolate, almonds)</i>	
Babà*	€ 5,00
Babà con Crema o Panna e Frutta*	€ 8,00
<i>Babà with cream or with whipped cream and fruit</i>	€ 8,00
Tiramisù Scomposto*	
<i>Tiramisù decomposed, cup with ladyfingers and tiramisù cream with dark chocolate shell and poured Toraldo coffee</i>	
Toraldo Babà*	€ 8,00
Babà in coppa con fondo di crema chantilly, conchiglia di cioccolato fondente e colata di caffè Toraldo	
<i>Toraldo Babà, babà in cup with bottom in chantilly cream, dark chocolate shell and poured Toraldo coffee</i>	
La Romana*	€ 7,00
Crema di latte con cuore di marmellata di visciole e di amarena con copertura di frutti di bosco	
<i>The Roman, milk cream with heart of sour cherry jam and covering with wild berries</i>	
Cheesecake ai Frutti di Bosco*	€ 7,00
<i>Cheesecake with berries</i>	
Nuvola*	€ 2,50
<i>Cloud, soft dough with milk cream</i>	
Mignon*	€ 2,50
Biscotto	€ 1,00

Gelati Ice Creams

Frutto Limone*	€ 7,00
Delicato Sorbetto di Limone servito all'interno di un guscio di Limone	
<i>Lemon Sorbet served in a Lemon Shell</i>	
Tartufo Nero*	€ 7,00
<i>Chocolate and eggnog ice cream with a Chocolate heart wrapped in cocoa and chopped hazelnuts</i>	
Tartufo al Limoncello*	€ 7,00
<i>Lemon ice cream with a Limoncello sauce, covered with meringue grains</i>	
Tartufo al Pistacchio*	€ 7,00
<i>Pistachio and Almond ice cream with a Pistachio heart, wrapped in Pistachio grains</i>	

*Tutti i prodotti sono surgelati

*All products are frozen

Caffetteria

Espresso	€ 3,00
Espresso corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Americano	€ 4,00
Thè	€ 4,50

* Per intolleranze ed allergie, richiedere la tabella degli ingredienti

* For intolerances or allergies, ask for the allergen table