

RISTORANTE
di GELATO
da Geppy Sferro

menù

Il gelato sa tante cose
che dobbiamo ancora imparare.



Carlo Demirco, pasticciere alla corte di Luigi XIV, per il quale creava mirabolanti sorbetti, ad un certo punto confessa:

“Prendendo un cucchiaino che era stato affilato su un lato, trasferii una cucchiainata di gelato rosa chiaro sul piatto. Poi ne aggiunsi un'altra, e un'altra ancora. Presto il piatto cominciò ad assomigliare a un mare gelato, e le palline e i riccioli di crema aiutavano a dissimulare il fatto che la quantità fosse scarsa. “Va' ora” lo incitai.

“Un po' di cannella?” chiese Audiger nervoso. “Foglia d'oro? Noce moscata?”

“Forse un pizzico di pepe bianco”.

“Pepe? Sulle fragole? Sei impazzito?”

“Solo un pizzico. Fidati”.

In questo breve passo del romanzo di Anthony Capella *The Empress of Ice Cream*, è condensato il nostro progetto: spruzzare di pepe un gelato alla fragola, ossia creare un piatto salato partendo dal gelato e senza mutarne affatto le caratteristiche tradizionali. Anzi, facendo in modo che sia la gastronomia ad armonizzarsi alle qualità peculiari della gelateria artigianale... *“Sei impazzito?... Fidati”.*

Non è una follia, ma un desiderio che ha da sempre stuzzicato la fantasia di cuochi, pasticciere e gelatieri, e che ora finalmente si realizza in questo nostro spazio dedicato alla combinazione di ingredienti e metodi tipici della tradizione culinaria, con i gelati che stagionalmente abbiamo in produzione. Sono gli stessi che offriamo al banco della gelateria. Soltanto, vi invitiamo a gustarli in un modo diverso. E lavoriamo, appunto, affinché i modi siano diversi e intriganti.

L'artigianalità gelatiera, infatti, non è solo una preziosa regola ispirata alla genuinità del gusto. È anche una straordinaria risorsa creativa che attende di dare i suoi frutti; l'unica strada che permette di allargare gli orizzonti del gelato oltre le consuete modalità di consumo. Noi abbiamo deciso di percorrerla, questa strada, e far uscire il gelato dalla prigione dorata del dessert.

Geppy Sferra



DEGUSTAZIONI “FAI DA TE”

3 portate a scelta (1 per categoria)

Vini e bevande esclusi

30,00

vegetariano

3 portate a scelta da “Il gelato e l’orto”

Vini e bevande esclusi

22,00

5 portate a scelta (1/2 porzione)

Per due persone - Vini e bevande esclusi

30,00

a persona



IL GELATO E L'ORTO

Insalata di patate, fagiolini e pesto
con gelato al pinolo di Sicilia

8,00



Crema di patate, bieta e funghi
con gelato alla nocciola romana

8,00



Verdure grigliate di stagione
con gelato allo yogurt

7,00



Cous cous al ragù di verdure
con gelato all'arachide

8,50



Spaghetti di zucchine, menta, mandorle e alici del Cantabrico
con gelato alla ricotta romana dop

8,50





IL GELATO E LA FATTORIA

Pollo e peperoni
con gelato al fior di latte nobile

11,00



Cous cous con spezzatino di vitello e piselli
con gelato alla nocciola romana

12,00



Spezzatino di maiale in agrodolce
con sorbetto all'ananas

11,00



Pizza, prosciutto di montagna, noci e riduzione di vino rosso
con sorbetto al fico settembrino

8,00





IL GELATO E IL MARE

Gravalax di salmone e germogli
con sorbetto al pompelmo e zenzero

12,00



Filetto di baccalà in oliocottura, kumquat, cannella e paprika
con sorbetto al passion fruit

13,00



Sgombro al sesamo e spinacino
con gelato al caffè

11,00



Cous cous di pesce fresco*
con sorbetto al chinotto di Savona

14,00



* varietà in base alla disponibilità del pescato

FRUTTA E DESSERT

Macedonia di frutta

6,00

Tiramisù

Classico - Ai frutti di bosco

5,00



Dolci del giorno

5,00



Biscotti al vino

3,00

Accompagnati da Vino passito

5,00



Aggiunta di panna o gelato (1 pallina)

1,00

VINI

BOLLICINE

Tajad (Le vigne di Alice)

bottiglia 16,00

Avus Garganega (Cantina T.E.S.S.A.R.I.)

bottiglia 17,00

BIANCHI

Riesling LaGrà (Bisi)

bottiglia 16,00

Vermentino di Sardegna (Cantina Giba)

bottiglia 18,00

Chardonnay Haermosa (Masseria del Feudo)

bottiglia 20,00

ROSATO

Gossip - Pinot grigio ramato (Di Lenardo)

bottiglia 16,00

ROSSO

Masca (Cantina Roccapesca)

bottiglia 17,00

Per la disponibilità dei vini al calice chiedere al personale di sala

BEVANDE, LIQUORI E ALTRO

Selezione di pane

1,50



Acqua di Nepi 0,75 cl

2,00

Mondicaffè espresso

blend 2,50

monorigine 3,00

Passito liquoroso (Cantina Ercolani)

bicchiere 3,00

Amari e liquori Sarandrea

3,50

Un ringraziamento ai nostri fornitori d'eccellenza

Piccola Bottega Merenda – Formaggi, ortaggi e tanta amicizia

Il Norcino Bernabei – Salumi e carni

Olio Flaminio – Olio

DOL di origine laziale - Panna e latte nobile

La Fescennina - Nocciole e pasta di nocciola romana

Alfio Corica - Pistacchi e pasta di pistacchio di Bronte

All'Ombra del Cerro – Frutta, ortaggi e simpatia

Il grappolo divino – Vini

Mondicaffè - Caffè

Icam “Agostoni” - Cacao e massa di cacao

Acqua di Nepi – Acqua minerale

LEGGENDA DEGLI ALLERGENI

-  Latte / *Milk*
-  Glutine / *Gluten*
-  Frutta a guscio / *Nuts*
-  Sedano / *Celery*
-  Pesce / *Fish*
-  Senape / *Mustard*
-  Sesamo / *Sesame*
-  Uova / *Eggs*

Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza

Per informazioni più dettagliate su ingredienti ed allergeni consultare l'apposito libro o rivolgersi al personale di sala



**GELATO
d'ESSAI**
da Geppy Sferro