

Gelato bistro'

GELATO d'ESSAI
da Geppy Sferro

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 (max 1 per categoria)

Vini e bevande esclusi

28,00

vegetariano

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

Vini e bevande esclusi

24,00

5 portate a scelta (1/2 porzione)

Per due persone - Vini e bevande esclusi

28,00

a persona



IL GELATO E L'ORTO

Polenta grigliata, broccoletti e crema al parmigiano
con gelato alla liquirizia

8,50



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

8,00



Tortino di spinaci ed Emmentaler
con sorbetto al cacao puro

8,00



Risotto alla rapa rossa e parmigiano croccante
con gelato allo yogurt

10,00



IL GELATO E LA FATTORIA

Curry di pollo, chips di banana e riso basmati
con gelato al cocco

10,00



Cous cous con carciofi, ragout bianco e peperoncino
con gelato alla liquirizia

12,00



Pizza, coppa di testa, misticanza, toma e melograno
con sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli

9,00



IL GELATO E IL MARE

Tataki di tonno, patate in due consistenze, salsa miele e paprika
con sorbetto all'ananas

12,00



Baccalà in oliocottura con agrumi, cannella e paprika
con sorbetto al passion fruit

13,00



Salmone marinato, finocchi e olive
con sorbetto all'arancia

11,00



FRUTTA E DESSERT

Mela al rosmarino con salsa alla cannella
e gelato al caramello salato

6,00



Mugcake al cioccolato fondente e peperoncino
con gelato di zabaione al passito di Pantelleria

6,00



Tiramisù

Classico - Ai frutti di bosco

5,00



Coppa di gelato

Gusti a scelta

5,00

Frutta e dolci del giorno

Lista aggiornata e prezzi indicati sulla lavagna di sala

BEVANDE, LIQUORI E ALTRO

Selezione di pane

1,50



Acqua di Nepi 1 lt

2,50

Mondicaffè

2,50

Amari e liquori Sarandrea

3,50

VINI

Bollicine - Bianchi - Rosati - Rossi

Lista aggiornata e prezzi indicati sulla lavagna di sala

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

LEGGENDA DEGLI ALLERGENI



Latte / *Milk*



Latte / *Milk*



Glutine / *Gluten*



Glutine / *Gluten*



Frutta a guscio / *Nuts*



Frutta a guscio / *Nuts*



Sedano / *Celery*



Sedano / *Celery*

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