



BINOMIO

CUCINA E PIÙ

MENÙ






Il concetto del nostro Chef
RUGGIERO SASSO







“In Binomio Roma, tradizione italiana e visione creativa
si incontrano in una cucina che osa con misura,
senza mai perdere identità e radici.”

Buon appetito!

ANTIPASTI

-   **Il nostro supplì*** (1, 3, 7, 9) **12€**
Supplì alla romana su ristretto di pomodoro e stracciatella di bufala
-  **Bloody Mary** (1) **12€**
Zuppetta vegana leggermente piccante di pomodoro, asparagi verdi, cetrioli e crostini all'olio EVO
- Polpette sbagliate*** (1, 3, 4, 6, 7, 12) **15€**
Polpetta di tonno e ricotta di bufala profumata al limone su mayo alla soia
- Cacio & pepe*** (1, 4, 11, 12) **15€**
Cuoppo di alici fritte cacio e pepe mayo allo zenzero
- Vitello & tonno** (3, 4, 8, 9, 12) **15€**
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e capperi in frutto

PRIMI

-   **Riso & mandorle** (5, 8) **14€**
Riso cotto in latte di mandorle con polvere di pomodoro e erba cipollina
-   **Pacchero Binomio** (1, 3, 7, 8, 9) **15€**
Pacchero al pomodoro mantecato al parmigiano 24 mesi, stracciatella e polvere di pesto di basilico.
- Burro & Alici** (1, 3, 4, 7) **15€**
Tonnarelli burro e alici crema di pecorino cocchia nera e bottarga
-  **Gin Tonic** (1, 3, 6) **15€**
Spaghetto trafilato al bronzo con crema di aglio nero e muddica atturrata al rosmarino e gin mare
-  **Non chiamatelo amatriciana*** (1, 3, 7) **15€**
Raviolo ripieno di pecorino su salsa al pomodoro, chips di guanciale e cipolla dolce



GLUTIN FREE



VEGETARIANO



LOCALE



VEGANO



SPECIALITÀ

Per allergie specifiche rivolgersi al personale per il menù completo



SECONDI



Uova Vegg! (1, 6, 8, 11)

Scrambled tofu con asparagi e crostini all'olio EVO

19€

Saltimbocca di spigola* (1, 4, 7, 12)

Filetto di branzino con salvia e prosciutto crudo su cicoria ripassata

26€

Calamaro alla cacciatora* (1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14)

Calamaro scottato ripieno ai sapori mediterranei su salsa alla cacciatora

25€



Mezzo pollo Binomio* (6, 9)

Mezzo pollo cotto a bassa temperatura con ananas grigliata e salsa agrodolce

22€



Burger Binomio (1, 3, 6, 7, 8, 11, 12)

Manzo da 200gr con cheddar, bacon, cetriolo, pomodoro, lattuga, pattatine e la nostra salsa segreta!

22€

TONNARELLI

“A modo tuo” o da condividere!

14€ a persona

Carbonara (1, 3, 7)

Amatriciana (1, 3, 7)

Gricia (1, 3, 7)

Cacio e pepe (1, 3, 7)

Pomodorino (1, 3, 7)



PIATTI UNICI



Insalata d'estate

Lollo riccio, anguria, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, cucuncione e menta

14€

Caesar Salad (1, 3, 6, 7)

Petto di pollo grigliato, parmigiano 24 mesi, bacon croccante, crostini all'olio evo e caesar sauce fatta in casa

15€



Insalata del pescatore (4, 8)

Insalata riccia, salmone affumicato, guacamole, semi di girasole, asparagi croccanti




16€

Per allergie specifiche rivolgersi al personale per il menù completo

CONTORNI

 Patate fritte*	6€
 Patate arrosto	6€
 Verdure grigliate	7€
 Insalata del mercato	7€

DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7)	8€
Panna cruda al caramello salato (7)	8€
Ricotta e pera (1, 3, 5, 6, 7, 8)	8€
 Abbraccio al caffè (1, 6)	7€
  Tagliata di anguria	7€

MENÙ BIMBO

Prosciutto crudo o cotto e mozzarella (7)	10€
Pennette al pomodoro (1)	10€
Mezzemaniche olio parmigiano (1, 7)	10€
Polpette di manzo al pomodoro (1, 3, 7)	12€
Petto di pollo Grigliato	12€
Nuggets di pollo e patatine (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	12€



Chiedi il piatto
del giorno!

ALLERGENI

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives, and products thereof.
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
CRUSTACEANS and products based on crustaceans
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
EGGS and products based on eggs
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
FISH and products based on fish
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
PEANUTS and products based on peanuts
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
SOY and products based on soy
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
MILK and products based on milk (including lactose)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
CELERY and products based on celery
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
MUSTARD and products based on mustard
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
LUPINS and products based on lupins
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
MOLLUSKS and products based on mollusks

*Prodotto congelato o abbattuto



BINOMIO

CUCINA E PIÙ