

“
*Non c'è posto al mondo
che io ami più della cucina.
Non importa dove si trova, com'è fatta:
purchè sia una cucina,
un posto dove si fa da mangiare,
io sto bene...*”

(Kitchen, Banana Yoshimoto)

Le Acque

Panna oligominerale Colline Toscane

€ 4.00

Acqua minerale dall'aspetto luminoso e cristallino, morbida ed equilibrata. Ottima con cibi leggeri che hanno una sottile ma intensa caratteristica gusto olfattiva. R.f. 142 mg/l.

San Pellegrino mineralizzata Alpi Orobianche

€ 4.00

Perfettamente brillante, si distingue per la finezza delle bollicine ed i sottili aromi minerali. Ottima in abbinamento a preparazioni ricche di sapore. R.f. 960 mg/l.

Acqua Lete l'effervescente naturale Monti del Matese

€ 4.00

La fonte dell'acqua Lete sgorga in Campania in un'area verde ed incontaminata ai confini col Molise, sui Monti del Matese, e precisamente a Letino (in provincia di Caserta).

L'acqua è imbottigliata nel comune di Pratella, già dai primi dell'ottocento, e prende il nome dall'omonimo fiume Casertano (presente nella mitologia greca e romana e caro a Platone) che nasce sul massiccio del Matese, nel Campo delle Secine ad un'altitudine di 1028 m s.l.m.

E' un'acqua dalle eccellenti caratteristiche: leggerissima, contiene pochissimo sodio, perfettamente compatibile con l'organismo ed ha elevate capacità dissetanti e digestive.

R.f. 5 mg/l.

Nepi minerale naturale Monti Cimini

€ 4.00

Nasce da terreni di natura vulcanica che le conferiscono le sue proprietà digestive e la sua sottile effervescenza. Abbinabile con cibi strutturati. R.f. 572, mg/l.

Fonte de' Medici sorgente toscana

€ 4.00

Il bacino idrogeologico incontaminato, la quota della sorgente e le caratteristiche organolettiche conferiscono all'acqua valori di purezza e di gusto ideali per coloro che cercano in un'acqua il giusto equilibrio tra leggerezza e sali minerali. Un'acqua cristallina, dissetante e leggera fonte di benessere e capace di reintegrare correttamente il nostro equilibrio idrico fisiologico.

R.f. 311, mg/l.

Il pane
produzione artigianale

Grissini alle nocciole di Giffoni

Tozzetto di farina di grano duro

Panini

alle olive itrane

integrale ai tre semi
(zucca, lino e girasole)

alle noci, uvetta e miele

Pain brioche al limone
e ricotta di bufala

Focaccetta di farina di semola,
pomodorino e origano

Al taglio

Filoncino
a lunga lievitazione

Filone di tipo *Lariano*
Antico Forno Roscioli

Pane in cassetta al nero di seppia e datteri

Cesto pane a persona 4.00 euro

Menù Degustazione

L'arancino dal 2007

Interpretazione di crudi

Tagliatelle di seppie al gusto brace
con olio, limone, carciofi alla mentuccia e bottarga

Gamberi Rossi di Ponza , cotti su rami di rosmarino e serviti con
insalata di erbe amare e crudo di porcini

Spaghetti di farro con acciughe di Ponza,
briciole di pane e peperoni alla cenere

Tonno locale alle erbe
con cipolline in agrodolce,
salsa di pomodori verdoni

Predessert

Babà caldo caramellato
con crema alla vecchia maniera

90.00

Dal banco del pesce...

Le ostriche
Sélection Jean-Jacques Cadoret

Ostrica Selvaggia
7.00

Ostre Diams St. Vaast
7.00

Ostrica concava Gillardeau N.2
7.00

Ricci di mare
(provenienza isole Pontine)
3.00

Dentice con pomodorini cotti alla cenere, terra di olive e limone candito
28.00

Il gran crudo:
tartare, carpacci e crostacei di Ponza
secondo il pescato
50.00

Le tartare
secondo il pescato
35.00

Il carpaccio di gamberi rossi all'olio extravergine di oliva e germogli di basilico
32.00

Antipasti

Quattro antipasti scelti da Enrico

50.00

Polpo cotto alla brace, estratto di peperoni cruschi, salsa tartara ed erbe

28.00

Tagliatelle di seppie al gusto brace
con olio, limone, carciofi alla mentuccia e bottarga

30.00

Un barattolo in mare:
*insalata di pesci, crostacei al vapore e molluschi
con maionese di sedano*

32.00

Gamberi Rossi di Ponza, cotti su rami di rosmarino e serviti con
insalata di erbe amare e crudo di funghi

32.00

Fritto di calamaretti spillo
con *Tempura* di zucchine alla menta

30.00

Soutè di vongole veraci di Sabaudia cotte alla brace

30.00

L'intruso:

Prosciutto patanegra 5 jotas- Sanchez Romero

32.00

Primi piatti

Tagliolini con gamberi rossi cotti e crudi,
e crudaiola di pomodori
33.00

Fettuccine "Fredde" al succo di Catalana
di crostacei
33.00

Tortelli di granceola con succo di pomodoro e infusione di basilico
33.00

Paccheri di *Gragnano* con pesce spada, melanzane
e mozzarella affumicata
28.00

Linguine aglio e olio
con calamaretti di paranza, rosmarino
e colatura di alici di Cetara
32.00

Spaghetti ai ricci di mare
36.00

Spaghetti di farro con acciughe di Ponza,
briciole di pane e peperoni alla cenere
26.00

Secondi piatti

Pescato in crosta di sale
con sfoglie di patate e misticanza di campo
12.00 (l'etto)

Zuppa di pesce senza spine con crostini all'aglio
55.00

Tonno locale alle erbe
con cipolline in agrodolce e
salsa di pomodori verdoni
35.00

Fritto tradizionale di gamberi, calamari e triglie
40.00

Filetto di Scorfano, pomodorini gialli , olive Itrane e foglie di capperi
42.00

Catalana di gamberi rossi di Ponza e scampi
50.00

Verdure di stagione

“La nostra” insalata di pomodori

Scarola con uvetta e pinoli

Broccoletti stufati all’aglio dolce
e peperoncino di fiume

12.00

Insalata di misticanza della campagna romana con ortaggi essiccati e
verdure marinate

15.00

Parmigiana classica di melanzane

22.00

Ai sensi del regolamento UE N. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014 si avvisa la gentile clientela che i seguenti prodotti possono contenere i seguenti allergeni:

- *Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
- *Crostacei e relativi prodotti*
- *Uova e relativi prodotti*
- *Pesce e relativi prodotti*
- *Arachidi e relativi prodotti*
- *Semi di soia e relativi prodotti*
- *Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*
- *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti*
- *Sedano e relativi prodotti*
- *Senape e relativi prodotti*
- *Semi di sesamo e relativi prodotti*
- *Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂*
- *Lupino e relativi prodotti*
- *Molluschi e relativi prodotti*

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE

La Direzione

La cucina

Gabriele Tirabassi

Americo Capone

Anish Sardar

Davide Carmina

Silvia Gerardi

Shumon Mridha

MD Zakir

Al banco

Khalil A.K.M. Jahangir

La sala

Paola Romaniello

Raffaele Rifilato

Elsayed Elmasry

Simone Marini

*i*Sanlorenzo

Ristorante in Roma – Via dei Chiavari, 4/5

TEL +39 06 68 65 097

info@ilsanlorenzo.it