



TRAIANO



M E N U

ITALIAN

ENGLISH



TRAIANO

CRUDI DI PESCE

Gamberi viola 2	15.00€ /100g
Gamberi rossi 2	15.00€ /100g
Scampo 2	6.00€ pp
Carpaccio di gamberi rossi con maionese al mango e cipolla in agrodolce 3-4	28.00€
Tartare di tonno condita con soia, olio, tabasco verde e lime 4-6	28.00€
Tartare di ricciola con salicornia e profumo di lemon grass 4	28.00€
Tartare di salmone marinato 24 ore condita con frutto della passione e salsa ponzu 4-6	26.00€

ANTIPASTI

Rocher di asparagi con cremosa di robiola bio e limone candito 1-3-7	26.00€
Polpo rosticcato con crema di melanzane affumicata e pomodoro liofilizzato 4-14	26.00€
Moscardino fritto con mayo al lime 1-3-4-14	22.00€
Carpaccio di Fassona piemontese e Traiano mayo 3-4	22.00€
Spalla cotta San Daniele 100gr accompagnata con giardiniera raccolta estiva 9-12	26.00€
Culatello di Zibello DOP 100 gr e scaglie di parmigiano 48 mesi 12	30.00€
Terrina di foie gras marinata al Pepe e champagne, perle di arance e pan brioche della casa 12-7	28.00€

PRIMI ROMANI

Spaghettoni Mancini alla carbonara ai quattro pepi con guancialetto croccante 1-3-7	18.00€
Mezzemaniche all'amatriciana e guancialetto croccante 1	18.00€
Tonnarelli cacio ai quattro pepi 1-3	18.00€

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo nero 1-3-15	30.00€
Caramelle di vignarola con spuma di pecorino e guancialetto croccante 1-3-13	26.00€
Linguine all'astice 1-2	35.00€

SECONDI PIATTI

Tomahawk di bovino Irlanda	110.00€/kg
Filetto di manzo alla griglia	32.00€
Tataki di tonno con crema di carote profumata allo zenzero e chips di patate 4.....	35.00€
Astice 2.....	15.00€/hg

CONTORNI

Patate fritte	6.00€
Patate al forno	8.00€
Cicoria ripassata	8.00€
Insalata mista	8.00€
Verdure grigliate	12.00€

DESSERT

Sorbetto al limone	12.00€
Tiramisù classico 1-3-7-8	15.00€
Semifreddo al passion fruit, spuma al cocco e crumble alla liquirizia 1-3-8.....	15.00€
Zuppetta di fragole profumata al pepe rosa crumble al basilico e gelato al fiordi latte 1-7-8	15.00€

**ALLERGENI**

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nei nostri alimenti conforme al regolamento UE n.1169 del 2011



1 **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kaputt e i loro ceppi derivati e prodotti derivati



2 **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei e loro derivati



3 **UOVA** e prodotti a base di uova



4 **PESCE** e prodotti a base di pesce



5 **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi



6 **SOIA** e prodotti a base di soia



7 **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



8 **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli e i loro prodotti



9 **SEDANO** e prodotti a base di sedano



10 **SENAPE** e prodotti a base di senape



11 **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo



12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale



13 **LUPINI** e prodotti a base di lupini, FAVE e prodotti a base di fave



14 **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



15 **FUNGHI** e prodotti a base di funghi



TRAIANO

RAW FISH

Purple shrimps 2	15.00€ /100g
Red prawns 2	15.00€ /100g
King Langoustines 2	6.00€ pp
Red prawns carpaccio with mango mayonnaise and sweet and sour onion 3-4	28.00€
Tuna tartare marinated in soy, lime, salt, pepper and green Tabasco 4-6	28.00€
Amberjack fish tartare with samphire and lemongrass fragrance 4	28.00€
24-hour marinated salmon tartare topped with passion fruit and ponzu sauce 4-6	26.00€

STARTERS

Asparagus rocher with creamy organic robiola cheese and candied lemon 1-3-7	26.00€
Roasted octopus with smoked eggplant purée and dried sweet tomatoes 4-14	26.00€
Fried baby octopus with lime mayo 1-3-4-14	22.00€
Piedmontese Fassona carpaccio and Traiano mayo 3-4	22.00€
Spalla cotta San Daniele 100gr accompagnata con giardiniera raccolta estiva 9-12	26.00€
Culatello di Zibello DOP 100 gr and 48-month parmesan flakes 12	30.00€
Terrine of Foie Gras Marinated with Pepper and Champagne, Orange Pearls, and Homemade Brioche 12-7	28.00€

ROMAN PASTA DISHES

Spaghettoni Mancini carbonara with four types of pepper and crunchy pork cheek 1-3-7	18.00€
Mezzemaniche pasta amatriciana and crunchy pork cheek 1.....	18.00€
Tonnarelli with cheese and four types of pepper 1-3	18.00€

PASTA DISHES

Tagliatelle with fresh porcini mushrooms and truffle shavings 1-3-15	30.00€
Caramelle vignarola pasta with pecorino mousse and crunchy pork cheek 1-3-13	26.00€
Linguine with lobster 1-2	35.00€

MAIN DISHES

Irish beef Tomahawk	110.00€/kg
Grilled beef fillet	32.00€
Tuna tataki with ginger-scented carrot cream and potato chips 4	35.00€
Lobster 2	15.00€/hg

SIDE DISHES

French fries	6.00€
Baked potatoes	8.00€
Sautéed chicory	8.00€
Mixed salad	8.00€
Grilled vegetables	12.00€

DOLCI

Lemon sorbet	12.00€
Classic Tiramisù 1-3-7-8.....	15.00€
Passion fruit parfait, coconut mousse and licorice crumble 1-3-8	15.00€
Strawberry soup scented with pink pepper basil crumble and milk ice cream 1-7-8	15.00€



ALLERGENS

Substances or products that may cause allergies or intolerances in our food Compliant with the EU regulation n.1169 of 2011



1 **CEREALS** containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kaput and their derived strains and derived products



2 **SHELLFISH** and shellfish-based products



3 **EGGS** and egg-based products



4 **FISH** and fish-based products



5 **PEANUTS** and peanut-based products



6 **SOY** and soy-based products



7 **MILK** and dairy products (lactose included)



8 **NUTS** such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, pine nuts and their products



9 **CELERY** and celery-based products



10 **MUSTARD** and mustard-based products



11 **SESAME SEEDS** and sesame seed-based products



12 **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total sulphur dioxide



13 **LUPINES** and lupine-based products, **BROAD BEANS** and broad bean-based products



14 **MOLLUSCS** and mollusc-based products



15 **MUSHROOMS** and mushroom-based products