

CONCIABOCCA

Conciabocca nasce da Rita e i due Giulio , con l'obiettivo di ricercare un punto di ritrovo dove storia e tradizione abbraccino le nuove tendenze enogastronomiche, unica prerogativa la città di Roma.

Dopo varie ricerche la scelta è ricaduta qui in via Rubattino 22, nel rione Testaccio, che fin da subito ci ha accolto a braccia aperte.

I nostri punti di forza sono l'ospitalità, l'alternanza dei menù e la carta dei vini.

Abbiamo dunque cercato di ricreare un ambiente caldo e intimo, per farVi sentire commensali nella nostra casa.

La proposta di menù rincorre le stagioni, riprende i classici della cucina romana rielaborati in chiave moderna.

La scelta dei vini è stata curata per noi fin nei minimi dettagli da una delle più antiche famiglie di "Vinai" con particolare attenzione al territorio laziale e alle piccole realtà vitivinicole.

Conciabocca, infine, è scelto tra le parole di una poesia di Aldo Fabrizi come appagamento ai desideri e alla fame, che solo le svojature possono alleviare.

IN PIZZO

Polpette di bollito

Tris di polpette fritte di bollito di manzo con salse



€ 10.00

Bao alici e indivia

Panini al vapore fatti in casa ripieni di alici fritte, indivia, porro marinato all'aceto di mele e mayo alle alici



€ 11.00

Testina di vitello

Testina di bovino razza piemontese da allevamento al pascolo delle Valli Cuneesi, giardiniera di verdure bio della Maremma, crema di patate dolci e tabasco



€ 10.00

Gnocchetto di semolino

Gnocchetto di semolino, stinco di maiale razza rustichello romagnolo da allevamento allo stato brado, senape al miele e caciocavallo



€ 12.00

Calamaro

Calamaro ripieno di patate, olive e capperi, cicoria ripassata e tentacoli fritti



€ 13.00

A CHI TANTO

Tutta la pasta secca proviene dal pastificio Felicetti

Carbonara



€ 12.00

Caramelle di coda

Sfoglia di pasta all'uovo fatta in casa ripiena di coda alla vaccinara mantecata con il suo sugo



€ 14.00

Broccoletti e salsiccia

Pennoni, crema di broccoletti, salsiccia e pecorino romano



€ 13.00

Ragù d'oca

Fettuccine fatte in casa con ragù rosso d'oca romagnola del vercellese



€ 13.00

Pasta ceci e baccalà

Spiralotti, ceci sultano biologici di Loiano e baccalà



€ 14.00

A CHI TROPPO

Guancia di manzo

Guancia di manzo di pura razza Frisona da allevamento al pascolo,
rosti di patate e crema di carote alla cannella



€ 20.00

Presa Iberica

Presa di maiale iberico, crema di cavolfiore e arancia e cipollotto bruciato



€ 25.00

Piccione

Piccione da allevamento naturale, frutti di bosco e rapa bianca

€ 24.00

Ricciola

Filetto di ricciola, salsa yogurt e scorzonera



€ 24.00

Pesce Spada

Filetto di pesce spada alla cacciatora e spinacino rosso saltato



€ 22.00

Contorni

Verdure di stagione secondo disponibilità

€ 8.00

VIZIETTO

Biscotteria

Tozzetti e ciambelline al vino



€ 5.00

Tiramisù



€ 6.00

Cioccolato e cocco



€ 6.00

Ricotta e visciole



€ 6.00

Mele e zabaione



€ 6.00

Formaggi



€ 10.00 a persona

Acqua potabile trattata conforme al d.leg.181 del 2003 750ml

€ 1.20

Cestino di pane del forno Passi e Grissini fatti in casa

€ 4.00

Caffè

€ 1.00



