

# 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 sjoature possono alleviare.



## IN PIZZO

### **Tris di polpette di bollito**

Polpette fritte di bollito di manzo con salse



€ 10.00

### **Bao caponata e stracciatella**

Panini al vapore fatti in casa ripieni di caponata mista e stracciatella



€ 11.00

### **Animelle, carciofi e sedano rapa**

Animelle di gola di vitello razza piemontese rosolate al burro, carciofi al forno e crema di sedano rapa



€ 11.00

### **Corba in carpione**

Corba rosso del Gargano in carpione con verdure miste



€ 12.00

### **Pappa al pomodoro e frutti di mare**

Pappa al pomodoro con fumetto di paranza e frutti di mare crudi e cotti



€ 13.00

# A CHI TANTO

*Tutta la pasta secca proviene dal pastificio Felicetti*

## Carbonara



€ 12.00

## Amatriciana



€ 12.00

## Tonnarello con coniglio alla cacciatora

Tonnarelli fatti in casa con ragù di coniglio alla cacciatora



€ 13.00

## Spaghettone fave, datterini e seppie

Spaghettoni con crema di fave, pomodori datterini rossi e seppie



€ 13.00

## Raviolo bufala, salicornia e lupini

Ravioli fatti in casa farciti con ricotta di bufala e salicornia, mantecati con burro salato, scorza di limone e lupini



€ 14.00

## A CHI TROPPO

### **Maiale, patate arrosto, senape e mele**

Costolette di maiale razza cinta senese cotta a bassa temperatura per 24 ore  
con patate arrosto e salsa di senape e mele



€ 22.00

### **Saltimbocca di vitella**

Fracosta di vitella razza Frisona, fiocco di prosciutto rustichello romagnolo,  
salsa al vino bianco e polvere di salvia



€ 24.00

### **Manzo, rabarbaro e pastinaca**

Cuberoll di manzo prima scelta razza danese ad alto grado di marezzatura,  
chutney di rabarbaro e crema di pastinaca

€ 25.00

### **Tonno, agretti e salsa olandese al miso**

Filetto di tonno pinna gialla scottato, agretti e salsa olandese al miso



€ 22.00

### **Rombo, cocco, aglio nero e spinacino**

Filetto di rombo scottato, crema al cocco, gel di aglio nero e spinacino saltato



€ 24.00

### **Contorni**

Verdure di stagione secondo disponibilità

€ 8.00

# VIZIETTO

## Biscotteria

Tozzetti alle mandorle e biscotti al cioccolato



€ 5.00

## Tiramisù



€ 6.00

## Bigné ripieno di crema pasticcera



€ 6.00

## Lamponi, mandorle e cioccolato bianco

Cremoso di yogurt e lamponi, crumble di mandorle e spuma di cioccolato bianco



€ 6.00

## Cioccolato, arachidi e caramello salato

Bavarese al cioccolato fondente, biscuit alla vaniglia, arachidi e caramello salato



€ 6.00

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

€ 1.20

Cestino di pane dell' Antico Forno Roscioli

€ 4.00

Caffè

€ 1.00

