



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

Onde o gosto pela cozinha romana tradicional se encontra com a experiência de um local histórico e a atenção ao detalhe.



M E N U



ENTRADAS | ANTIPASTI

TÁBUA ALESSIO COM LEGUMES CASEIROS <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio fatte in casa</i>	14
SELEÇÃO DE QUEIJOS COM COMPOTAS E MEL <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14
SALADA CAPRESE COM MOZZARELLA DE BÚFALA DOP <i>Caprese di bufala D.O.P.</i>	12
PRESUNTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	14
PRESUNTO COM MELÃO <i>Prosciutto e melone</i>	12
FILETE DE BACALHAU* <i>Filetto di baccalà*</i>	4
FLOR DE ABÓBORA RECHEADA COM MOZZARELLA E ANCHOVAS <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i>	5
ALCACHOFRA FRITA À JUDIA <i>Carciofo alla giudia</i>	7
FRITO MISTO ALESSIO (FILETE DE BACALHAU, ALCACHOFRA À JUDIA E FLOR DE ABÓBORA) <i>Frìtto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i>	13
BRUSCHETTA COM TOMATE (2 PEÇAS) <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i>	6
TRIO DE BRUSCHETTAS: TOMATE, 'NDUJA (LINGUIÇA PICANTE PARA BARRAR) E LARDO (TOUCINHO) <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i>	10
CARPACCIO DE CARNE DE VACA COM RÚCULA E QUEIJO <i>Carpaccio di filetto di manzo con rucola e grana</i>	18
CARPACCIO DE ROBALO* <i>Carpaccio di spigola*</i>	15
SALADA DE LULAS*, FUNCHO, LARANJA E AZEITONAS "TAGGIASCA" <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i>	15
MEXILHÕES EM VINHO BRANCO, SALSA, ALHO E CROUTONS <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i>	14
SALADA DE POLVO* E BATATA <i>Insalata di polpo* e patate</i>	15
SALMÃO* MARINADO COM ENDRO <i>Salmone* marinato all'aneto</i>	15
SALADA DE MARISCO* <i>Insalata di mare*</i>	15
PÃO POR PESSOA <i>Pane per persona</i>	1,50

* Na ausência de produtos frescos, alguns alimentos poderão ser refrigerados e/ ou congelados

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

MASSAS | PRIMI

BUCATINI COM MOLHO DE TOMATE E PANCETTA <i>Bucatini all'amatriciana</i>	13
RIGATONI CARBONARA <i>Rigatoni alla carbonara</i>	13
TONNARELLI COM QUEIJO E PIMENTA <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	13
FETTUCCINE COM RAGU BRANCO E ALCACHOFRAS <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i>	13
LASANHA DO CHEFE <i>Lasagna dello chef</i>	13
RISOTTO COM CREME DE LAGOSTIM* <i>Risotto alla crema di scampi*</i>	15
TONNARELLI COM MARISCO* <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i>	16
RAVIOLONI COM BACALHAU, PÃO RALADO E PIMENTA "CRUSCO" <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i>	15
PACCHERI COM POLVO*FRESCO, TOMATE CEREJA AMARELO E EXTRATO DE ANCHOVA <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i>	15
SOPA DO DIA <i>Zuppa del giorno</i>	11

Todas as nossas massas são de fabrico caseiro, com farinha moída na pedra

PRATOS DE CARNE | SECONDI PIATTI DI CARNE

COXA DE FRANGO COM MOLHO DE PIMENTA <i>Cosciotti di pollo alla romana</i>	16
"SALTIMBOCCA" DE VITELA À ROMANA <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i>	17
CORDEIRO NO FORNO COM BATATAS E ROSMANINHO <i>Abbacchio al forno con patate al rosmarino</i>	20
LEITÃO ASSADO COM BATATAS NO FORNO <i>Maialino da latte arrosto con patate al forno</i>	20
BIFE DE VACA COM LEGUMES GRELHADOS E BATATAS NO FORNO <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i>	24
COSTEleta DE VACA COM BATATAS NO FORNO (600GR) <i>Costata di manzo con patate al forno (600gr)</i>	26
BIFE GRELHADO <i>Filetto alla griglia</i>	26
BIFE COM PIMENTA VERDE <i>Filetto al pepe verde</i>	28

* Na ausência de produtos frescos, alguns alimentos poderão ser refrigerados e/ ou congelados

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



PRATOS DE PEIXE | SECONDI DI PESCE

DOURADA NO FORNO COM TARTE DE BATATA <i>Orata al forno con sfoglia di patate</i>	22
FILETE DE ROBALO COM CITRINOS E MENTA <i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i>	22
BIFE DE ATUM* COM GRÃOS DE PIMENTA ROSA E REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO <i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i>	22
BACALHAU* CROCANTE COM CHICÓRIA E AZEITONAS "TAGGIASCA" <i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i>	20
LULAS* E GAMBAS* FRITAS <i>Frittura di calamari* e gamberi*</i>	18
DOURADA/ROBALO NA GRELHA <i>Orata / branzino ai ferri</i>	20
PEIXE DO DIA <i>Pescato del giorno</i>	6,5 / HG

ACOMPANHAMENTOS | CONTORNI

SALADA MISTA <i>Insalata mista</i>	6
SALADA DE RÚCULA E TOMATE CEREJA <i>Insalata rucola e pachino</i>	7
CAPONATA DE LEGUMES <i>Caponata di verdure</i>	7
RODELAS DE TOMATE COM CEBOLA TROPEA E ORÉGÃOS <i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i>	7
LEGUMES DA ÉPOCA COZIDOS <i>Verdura cotta di stagione</i>	6
ALCACHOFRA À ROMANA (NA ESTAÇÃO) <i>Carciofo alla romana (in stagione)</i>	7
ALCACHOFRA À JUDIA <i>Carciofo alla giudia</i>	7
BATATAS NO FORNO <i>Patate al forno</i>	6
BATATAS FRITAS* <i>Patatine fritte*</i>	6
SALADA DE "PUNTARELLE" COM ANCHOVAS CORTADAS (NA ESTAÇÃO) <i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i>	7

* Na ausência de produtos frescos, alguns alimentos poderão ser refrigerados e/ ou congelados

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

PIZZAS | PIZZA

TOMATE, ORÉGÃOS E ALHO <i>Marinara</i>	9
MOZZARELLA E TOMATE <i>Margherita</i>	10
MIX DE VEGETAIS <i>Vegetariana</i>	11
QUATRO QUEIJOS <i>Quattro formaggi</i>	12
TOMATE E ANCHOVAS <i>Napoli</i>	12
A NOSSA MARGHERITA (MOZZARELLA DE BÚFALA E AZEITONAS PRETAS) <i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i>	13
CALABRESA EM ROMA COM 'NDUJA (LINGUIÇA PICANTE PARA BARRAR), PIMENTO E CEBOLA TROPEA <i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di tropea)</i>	13
ROMANA (SALSICHA, BRÓCULOS ROMANOS E LASCAS DE PECORINO) <i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i>	13
CAPRICCIOSA (FIAMBRE, COGUMELOS, AZEITONAS, ALCACHOFRAS E OVO COZIDO) <i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i>	14
FOCACCIA (TOMATE CEREJA, RÚCULA, MOZZARELLA E PRESUNTO DE PARMA) <i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i>	15

SOBREMESAS CASEIRAS | DESSERT

TIRAMISÙ <i>Tiramisù</i>	7
PANNA COTTA COM TOPPING DE CARAMELO <i>Panna cotta al caramello</i>	6,50
PROFITEROLE COM RECHEIO DE CHANTILI E CHOCOLATE QUENTE <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i>	8
SEMIFRIO DE AMARETTO <i>Semifreddo all'amaretto</i>	7
TORTA DE RICOTTA COM GINJAS <i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i>	8
TARTE DE RICOTTA E PISTACHIO <i>Crostata ricotta e pistacchio</i>	8
TAÇA DE GELADO (NATA, FLOR DE LEITE E CHOCOLATE) <i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i>	8
MORANGOS COM GELADO <i>Fragole con gelato</i>	7
TAÇA DE ANANÁS E MELÃO <i>Coppa di ananas e melone</i>	7
SORVETE DE LIMÃO <i>Sorbetto al limone</i>	5
TRUFAS DE PIZZO (BRANCO OU PRETO) <i>Tartufo di Pizzo</i>	7

*As sobremesas continuam na página seguinte - *i dolci seguono nella pagina seguente del menu



DOCES COMBINADOS | DESSERT IN ABBINAMENTO

TIRAMISÙ COM UM COPO DE VINHO "PANTELLERIA MOSCATO"	10
<i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i>	
PANNA COTTA COM TOPPING DE CARAMELO E VINHO "PANTELLERIA PASSITO"	10
<i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i>	
PROFITEROLE COM RECHEIO DE CHANTILLY E CHOCOLATE QUENTE COM RUM	12
<i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i>	
SEMIFRIO DE AMARETTO COM "VIN SANTO"	10
<i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i>	

BEBIDAS | BEVANDE

ÁGUA SEM GÁS – PANNA, ÁGUA COM GÁS – SAN PELLEGRINO, ÁGUA GASEIFICADA NATURAL – NEPI 75 CL	3
<i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i>	
SUMO DE LARANJA 20 CL	4
<i>Succo di arancia 20 cl</i>	
SUMO DE PÊSSEGO 20 CL	4
<i>Succo di pesca 20 cl</i>	
COCA COLA 33 CL	4
<i>Coca Cola</i>	
COCA COLA ZERO 33 CL	4
<i>Coca Cola zero</i>	
LARANJADA – SAN PELLEGRINO	4
<i>San Pellegrino aranciata</i>	
GASOSA – SAN PELLEGRINO	4
<i>Gassosa - San Pellegrino</i>	
CHÁ DE PÊSSEGO/LIMÃO	4
<i>Tè alla pesca/limone</i>	
SCHWEPPE TONIC/LEMON/GINGER ALE	4

VINHO DA CASA | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

VINHO DA CASA (BRANCO/TINTO) 1/2 LT.	7
<i>Vino della casa bianco o rosso 1/2 lt.</i>	
VINHO DA CASA (BRANCO/TINTO) 1 LT.	12
<i>Vino della casa bianco o rosso 1 lt.</i>	

CERVEJA DE PRESSÃO | BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 0,20 LT.	5
<i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i>	
ANGELO PORETTI 0,40 LT.	7
<i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i>	
ANGELO PORETTI 1 LT.	14
<i>Angelo Poretti 1 lt.</i>	

CERVEJA ARTESANAL | BIRRE ARTIGIANALI

DOMABIANCA 0,33 CL - BLANCHE - CHIARA - 4,4%VOL - VERTIGA	7
MOONELLA 0,33 CL - GERMAN ALE - CHIARA - 4,8%VOL - VERTIGA	7
INDOMITUS 0,33 CL - BELGIAN BLOND ALE - CHIARA - 6,8%VOL - VERTIGA	7
ORZOBRUNO 0,33 CL - IMPERIAL STOUT - NERA - 6,0%VOL - VERTIGA	7
BAJADERA 0,33 CL - INDIAN PALE ALEVAMBRATA - 5,6%VOL - VERTIGA	7
BISLAKKA 0,33 CL - AMBER ALE - AMBRATO BRUNO RAMATO - 5,7%VOL - VERTIGA	7

CHÁ E CAFÉ | CAFFETTERIA

CAFÉ <i>Caffè</i>	2
CAFÉ AMERICANO	3
CAPUCHINO	4
CHÁ <i>Tè</i>	5

LICORES | LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

LIMONCELLO	5
AMARO ABRUZZESE	5
VECCHIO AMARO DEL CAPO	6
AVERNA	6
BRAULIO	6
LUCANO	6
RAMAZZOTTI	6
FERNET BRANCA	6
SAMBUCA	6
JEFFERSON	7
ROGER	7
PETRUS	7
BAILEYS	7
BORSCHI	7
AMARETTO DI SARONNO	6
MARTINI BLANCO, ROJO O ROSADO <i>Martini Bianco/Rosso/Rosato</i>	6



GRAPPE

DI CICCO	4
903 - BONAVENTURA	6
NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI	7
"COSTAMIOLE" BARBERA - PRUNOTTO	7
TIGNANELLO - ANTINORI	8

GRAPPE BARRIQUE

966 - DI CICCO	5
"PIASI" - BERTA	6
DICIOTTO LUNE - MARZADRO	7
BAROLO "BUSSIA" - PRUNOTTO	8
RISERVA "PIAN DELLE VIGNE" - ANTINORI	8
"OLTRE IL VALLO" - BERTA	12
"OLTRE IL DILIDIA" - BERTA	12
"BRIC DEL GAIAN" - BERTA	16

BRANDY

STRAVECCHIO	4
VECCHIA ROMAGNA	4
FUNDADOR	5
CARDENAL MENOZA	8

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	6
JAMESON	6
CHIVAS REGAL 12 YEARS	6
JACK DANIEL'S	6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	8
BUSHMILLS 10 YEARS	8
LAPHROAIG 10 YEARS	8
OBAN 14 YEARS	10
CRAGGANMORE 12 YEARS	10
LAGAVULIN 16 YEARS	16
THE BALVENIE 12 YEARS	14



COGNAC

COINTREAU	6
CALVADOS SELECTION	6
GRAND MARNIER	6
COURVOISIER V.S.	7
MARTELL V.S.	7
HENNESSY U.S.	7
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	8

RUM

PAMPERO ANIVERSARY	6
APPLETON VX	6
MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS	8
HAVANA 7 YEARS	8
CAPTAIN MORGAN SPICED	8
SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
ZACAPA SOLERA 23 YEARS	12
J. BALLY 7 YEARS	12

GIN

TANQUERAY	9
BOMBAY	9
HENDRICK'S	10

VODKA

BELVEDERE	10
GREY GOOSE	10
ABSOLUT ELYX	10

LONG DRINKS

SPRITZ (APEROL, CAMPARI)	9
HUGO SPRITZ	9
SHERLY TEMPLE	9
MIMOSA	9
BELLINI	9
NEGRONI	10
NEGRONI "ENGANADO" NEGRONI SBAGLIATO	10
 CAMPARI E GIN <i>Campari e Gin</i>	 10
VODKA TÓNICA (ESCOLHA O SEU VODKA FAVORITO) <i>Vodka Tonic</i>	13
GIN TÓNICO (ESCOLHA O SEU GIN FAVORITO) <i>Gin Tonic</i>	11/13
RUM & COCA (ESCOLHA O SEU RUM FAVORITO) <i>Rum & Coca</i>	10/15

INFORMAÇÃO

Os pratos servidos podem conter um ou mais alergénios de entre os listados no Reg UE 1169/11.

Por conseguinte, em caso de intolerância alimentar ou de alergias, pode solicitar o Registo de ingredientes/alergénios, que se encontra disponível, a pedido.

Para quem sofre de alergia severa ou doença celíaca, informamos que não podemos garantir a ausência total de contaminação cruzada entre alimentos.

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



ALESSIO[®]

RISTORANTE

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

SABOREIE, TIRE UNA FOTO E DIGA-NOS O QUE PENSA DE NÓS!

