



CAMPIDOGGIO
RISTORANTE E BISTRÒ

MENU'

Il Menù

Cambia ogni 20 giorni in funzione delle proposte del mercato e della stagionalità degli ingredienti

Covid-19

Il nostro locale è trattato e sanificato seguendo tutte le direttive Covid-19, la distanza tra i tavoli rispetta le misure di prevenzione. Il personale di cucina e di sala si lava le mani continuamente. Viene misurata la temperatura corporea dello staff almeno 2 volte al giorno.

Le materie prime...

I pesci arrivano pescati selvaggi, in un tempo che varia dalle 8 alle 12 ore dalla pesca, provenienti dal Mar Mediterraneo, Mar ligure, Mar Ionio e Mar Adriatico, poi vengono sottoposti alla procedura di abbattimento per almeno 96 ore ad una temperatura che va da un minimo di -30° a -40°

Le carni provengono da animali allevati allo stato brado e nutriti naturalmente, provenienti prevalentemente dalla Lessinia, selezionate da Carlo Alberto Menini

Il caffè viene preparato dal laboratorio di torrefazione artigianale Giamaica Caffè di Verona

I Classici del Campidoglio

Antipasti

Il Crudo di pesci, molluschi e crostacei selvaggi
49,00 €

Carpaccio di spada, guacamole, lime, pomodorini confit, germogli di senape
28,00

Carpaccio di gamberi rosa di Sanremo, maionese d'ostrica, lime, caviale affumicato e nocciole
24,00 €

Cannolo croccante di granciporro, melanzane fiammifero tricolore e origano fresco
22,00 €

Tartare di Fassona piemontese al tartufo nero uncinato della Lessinia, salsa tartara
22,00 €

Primi

Risotto vialone nano allo zafferano della Lessinia, riduzione all'anice stellato e midollo arrostito
20,00 €

Spaghettoni Verrigni alle vongole veraci, salicornia, tartare di gamberi rosa di San Remo
24,00 €

Tagliolini al tartufo nero uncinato, burro Montaigu e fonduta di Asiago Stravecchio
22,00 €

Secondi

Zuppa di pesci, molluschi e crostacei del Campidoglio
26,00 €

Pesce selvaggio pescato, cotto in crosta di sale, maionese fatta in casa
8,50 € l'etto

Tempura di morone, scampi, gamberi e calamari
29,00 €

Cotoletta di faraona della Lessinia con patate arrostiti al formaggio
22,00 €

Il menù della Stagione

Chef Jacopo Maria Bracchi

Antipasti

Tartare di Ricciola della Sardegna, acciughe, capperi, erba cipollina e gel di limoni del Garda
26,00 €

Insalata tiepida di Gallina Grisa della Lessinia, pinoli, uvetta e salsa alla senape
18,00 €

Primi

Gnocchi di patate con gorgonzola stagionato, vino passito e lavanda
16,00

Lasagnetta di branzino selvaggio, menta, caprino e pomodori confit
20,00

Crespelle di riso nero, mazzancolle e topinambur
22,00 €

Secondi

Tentacolo di polpo arrostito alla paprica dolce e patate
22,00 €

Trancio di mostella arrostito, cavolfiore, caffè, capperi e limone
24,00 €

Guancette di maialino da latte alla birra, biette e purea di topinambur
20,00 €

Contorni

Carciofi arrostiti quasi alla romana / Caponata tradizionale alla siciliana / Biete saltate al burro
8,00 €

Per concludere...

Gran Piatto di Formaggi

Selezione di formaggi Bernardinelli di Verona con mostarde e pane alla frutta secca
20,00 €

Dolci Classici del Campidoglio

Capasanta dolce di sfoglia, pere, mascarpone e cioccolato fondente
9,50 €

Panna cotta al caffè di Gianni Frasi, caramello all'aceto balsamico, gelato alla nocciolata
9,00 €

Tarte tatin di pomodori confit, crumble al parmigiano e gelato alla mozzarella di bufala
14,00 €

Dolci della Stagione

Tortino al cioccolato con cuore morbido, sorbetto alla pera Williams, salsa allo zafferano
10,50 €

American cheese cake con confettura di more selvatiche
8,50 €

Gelati e sorbetti artigianali
3,00 €

Caffè

Afripon del laboratorio di torrefazione Giamaica Caffè – Gianni Frasi 3,00 €
Servito con la piccola pasticceria del Campidoglio

Coperto 3,00 €

Acqua Minerale e Oligominerale 3,00 €