

# SUBURRA 1930

## CUCINA E LIQUORI

### Antipasti

- CAESAR RABBIT SALAD con porchetta di coniglio, pane al pecorino e salsa di melograno..... € 10
- GRAN FRITTO SUBURRA tempura di verdure - crocchette di spigola, patate e finocchietto - polpette fritte di olive e carni..... € 12
- INSALATA DI POLPO\*, FINOCCHI, ARANCE E OLIVE..... € 11

### Primi

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE..... € 15
- INVOLTINI DI MELANZANE con tonnarelli e prosciollo affumicato..... € 12
- ZUPPA DI LENTICCHIE DI PANTELLERIA con crumble al rosmarino..... € 10
- PACCHERI ALLO SCARPARIELLO con pomodoro, basilico, pecorino, parmigiano, e caciocavallo podolico..... € 10

### Secondi

- CONIGLIO ALL'ISCHITANA con pomodoro, rosmarino, limone, vino e aceto..... € 16
- SUBURGER 180 gr di manzo, fiocco della Toscana, datterini confit, hummus di ceci, bacon e origano - Servito con insalatina e chips..... € 15
- FRITTURA DI PESCE\* pescato del giorno..... € 17
- FIOTTO DELLA TUSCIA formaggio della Toscana grigliato con verdure alla soia..... € 13

### Contorni

- VIGNAROLA\* verdure di stagione dalla vigna: carciofi, asparagi, piselli e fave..... € 7
- INSALATA MISTA con julienne di verdure..... € 5
- VERDURA DEL GIORNO..... € 5

### Dessert\*\*\*\*\*

- TORTA AL NOCINO..... € 6
- TIRAMISÙ..... € 6
- TARTUFINI..... € 6
- CROSTATA con marmellata di visciole..... € 6
- MILLEFOGLIE con fragole..... € 6
- FRUTTA DI STAGIONE..... € 5

### CRUDI E MARINATI

- TARTARE DI SCOTTONA AI PROFUMI DEL MONDO con noci macadamia, tandoori e i suoi classici condimenti..... € 17
- CARNE SALADA con fagiolini corallo e salsa di alici..... € 15
- SALMONE MARINATO con guacamole, salsa orientale e pomodorini disidratati..... € 14
- CEVICHE\* pesce marinato\* con succo di lime, coriandolo, cipolla, pomodoro e peperoncino fresco..... € 19
- BATTUTA DI TONNO\* CON ZUPPA DI COCCO THAI con galangal, lemongrass, zenzero e succo di lime..... € 19
- CARPACCIO DI ZUCCHINE con menta e scaglie di parmigiano..... € 9

### STREET FOOD SUBURRA

PERFETTO DA CONDIVIDERE, STUZZICARE, PORTARE VIA

- PARMIGIANA DI MELANZANE..... € 10
- POLPETTE FRITTE DI OLIVE E CARNI... € 11
- CROCCHETTE DI SPIGOLA\*, PATATE E FINOCCHIETTO..... € 13
- SPIEDINI DI POLLO MARINATO, panato e fritto con salsa di zenzero e balsamico..... € 12
- SANDWICH DI ALICI FRITTE con cuore di burrata..... € 14
- HUMMUS DI CECI E CREMA DI MELANZANE con crostini di pane..... € 10
- TEMPURA DI VERDURE..... € 7
- CHIPS DI PATATE..... € 4

### IL BACCALÀ

- BACCALÀ\* ALLA CATALANA..... € 11
- RAVIOLI DI BACCALÀ\* con datterini confit, basilico e lime..... € 14
- CARTOCCIO DI BACCALÀ\* con friggirelli, pinoli, basilico e pomodorini..... € 16
- TRANCIO DI BACCALÀ\* con scarola e olio al rosmarino..... € 16
- FILETTO DI BACCALÀ\* ALLA MEDITERRANEA con pomodori, olive, capperi, basilico e origano..... € 16

### LA TRADIZIONE

- TONNARELLI ACQUA E FARINA CACIO E PEPE... € 11
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA..... € 10
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA..... € 10
- POLPETTE DI CODA con la loro salsa, sedano croccante e cacao..... € 16

naturalmente privo di glutine vegetariano

SERVIZIO € 2

\* In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.  
 • Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi, possono essere sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuti) ai sensi del R. CE 853/2004  
 Avvisiamo i gentili clienti che nella nostra attività sono presenti allergeni. Invitiamo le persone allergiche, intolleranti, vegetariane o vegane, a chiedere informazioni al personale.

# SUBURRA 1930

## CUCINA E LIQUORI

Tutti i giorni dalle 18.30 alle 20.30 e venerdì e sabato anche dalle 23.00, è possibile accompagnare la consumazione con le sfiziose del nostro chef (€ 10)

### BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene docg extra dry.....	€ 22,0
<i>Glera - Canavele - Veneto</i>	
Franciacorta Brut docg.....	€ 35,0
<i>Chardonnay, Pinot Nero - Abrami - Lombardia</i>	
Champagne Brut Premiere.....	€ 65,0
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - Louis Roederer - Francia</i>	

### VINI ROSSI

Pinot Nero A.A. doc.....	€ 25,0
<i>Pinot Nero - Terlano - Alto Adige</i>	
Merlot Cof doc.....	€ 19,0
<i>Merlot - Irene Cencig - Friuli</i>	
Barbera d'Alba docg.....	€ 27,0
<i>Barbera - Pira - Piemonte</i>	
Lagrein A.A. doc.....	€ 22,0
<i>Lagrein - Terlano - Alto Adige</i>	
Chianti Classico docg.....	€ 30,0
<i>Sangiovese - Le Cinciole - Toscana</i>	
Bolgheri doc.....	€ 32,0
<i>Cabernet Sauvignon - Le Macchiole - Toscana</i>	
Capolemole Lazio Igp.....	€ 20,0
<i>Nero Buono, Montepulciano, Cesanese - Carpineti Marco - Lazio</i>	
Prodigo Igp Lazio.....	€ 18,0
<i>Syrah - Donato Giangirolami - Lazio</i>	
Cesanese Olevano Romano dop I Colli.....	€ 22,0
<i>Cesanese di Affile - Flavio Buttarelli - Lazio</i>	
Etna Doc.....	€ 30,0
<i>Nerello mascalese e cappuccio - Tenuta Terre Nere - Sicilia</i>	

### VINI ROSATI

Salento Igp Mjere.....	€ 25,0
<i>Negramaro, Malvasia nera - Michele Calò - Puglia</i>	

### VINI BIANCHI

Gewurztraminer A.A. doc.....	€ 26,0
<i>Traminer aromatico - Terlano - Alto Adige</i>	
Sauvignon Winkl A.A. doc.....	€ 30,0
<i>Sauvignon blanc - Terlano - Alto Adige</i>	
Derthona Colli Tortonesi doc.....	€ 30,0
<i>Timorasso - Vigneti Massa - Piemonte</i>	
Ribolla Gialla Cof doc.....	€ 20,0
<i>Ribolla Gialla - Sirch - Friuli</i>	
Pinot Grigio Cof doc Vigna Runc.....	€ 26,0
<i>Pinot Grigio - Il Carpino - Friuli</i>	
Chardonnay Cof doc Vigna Runc.....	€ 26,0
<i>Chardonnay - Il Carpino - Friuli</i>	

### COCKTAIL

SUBURRA.....	€ 10	BASILICO.....	€ 10
<i>Vodka, liquore homemade al basilico, sciroppo homemade zenzero e lime, succo di lime, albume pastorizzato, orange bitter e pepe</i>		<i>Gin, sciroppo al frutto della passione, ananas fresco, basilico fresco, succo di limone e sciroppo di zucchero</i>	
CUCUMBER TONIC.....	€ 10	BLOODY CARIBBEAN.....	€ 10
<i>Pestato di cetriolo, lime e pepe, vodka e tonica</i>		<i>Tequila, rum chiaro, succo di pomodoro, succo di lime, sale al sedano homemade, salsa worcester, tabasco, angostura e pepe</i>	
RUM PASSION.....	€ 10	MEXICAN SOUR.....	€ 10
<i>Rum chiaro, cointreau, sciroppo al frutto della passione, succo di limone e sciroppo di zucchero</i>		<i>Mezcal, estratto homemade al peperoncino, succo di limone, sciroppo di zucchero e sale al mais tostato</i>	
SOUR CHERRY.....	€ 10	WHISKY COOLER.....	€ 10
<i>Rum anejo, crème de cassis, succo di pompelmo e succo di limone</i>		<i>Whisky, pestato di arance, succo di lime, sciroppo di zucchero, ginger ale e liquore homemade di arance, caffè e rosmarino</i>	
FRESH NUT.....	€ 10	SPICY SOUR.....	€ 10
<i>Gin, liquore alla nocciola, albume pastorizzato, succo di limone e sciroppo di zucchero</i>		<i>Bourbon whiskey, estratto homemade al peperoncino, albume pastorizzato, succo di limone e sciroppo di zucchero</i>	
RABARBARO.....	€ 10	SONO DISPONIBILI ANCHE I GRANDI CLASSICI	
<i>Gin, disaronno, rabarbaro zucca e mela verde</i>			

Capolemole Lazio Igp.....	€ 18,0
<i>Bellone - Carpineti Marco - Lazio</i>	
Frascati Superiore docg.....	€ 19,0
<i>Malvasia puntinata, Bellone - Tenuta Pallotta - Lazio</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi docg Le Oche.....	€ 20,0
<i>Verdicchio - Fattoria San Lorenzo - Marche</i>	
Fiano di Avellino docg.....	€ 28,0
<i>Fiano - Colli di Lapio - Campania</i>	
Etna doc.....	€ 30,0
<i>Carricante - Tenuta Terre Nere - Sicilia</i>	

### VINI DOLCI

Moscato d'Asti docg Piccole Gioie.....	€ 5,0		€ 25,0
<i>Moscato bianco - Anna Ghione - Piemonte</i>			
Malvasia delle Lipari.....	€ 6,0		€ 35,0
<i>Moscato bianco - Hauner - Sicilia</i>			

Vino bianco, rosso e prosecco al calice.....	€ 5,00
<i>Rivolgersi al personale per la mescolta del giorno</i>	

### BEVANDE

Acqua trattata nat/gas 1 l.....	€ 2,50	Distillati e liquori.....	€ 8,00
Soft drink.....	€ 5,00	Caffè.....	€ 1,50
Birra artigianale locale 33 cl "Na biretta", <i>birrificio Birradamare, pils, 4,9 vol%</i> .....	€ 6,00	Caffè decaffeinato.....	€ 2,00
Cocktail analcolico.....	€ 6,00	Cappuccino.....	€ 2,50
Amari, limoncello e grappe.....	€ 5,00	Tè e tisane.....	€ 2,50