

bez

FOOD
& WINE

CERTIFICATO
DI ECCELLENZA



VIA E. Q. VISCONTI, 8 B/C • 00193 ROMA • 06 32 21 340
LUNEDÌ • SABATO: 12:00 > 15:00 / 19:00 > 23:30
DOMENICA: 12:00 > 15:00



INFO E PRENOTAZIONI: INFO@BEZROMA.IT

“È più facile essere fedeli ad un ristorante che ad una donna”

Federico Fellini

Alessandro, Giulia, Marco e Federico con Ricky a capo della brigata di cucina vi danno il benvenuto. Daranno il loro meglio per offrire un'esperienza all'altezza delle vostre aspettative. Troverete piatti della tradizione accanto a proposte innovative che sapranno stupirvi.

Come?

Grazie alla qualità e la freschezza che contraddistinguono le materie prime utilizzate.

Il **Bez** ha scelto con cura i suoi fornitori e, ponendo particolare attenzione alla zona di origine dei prodotti, ha privilegiato quelli delle zone colpite da eventi sismici e atmosferici.

Si è preferito l'utilizzo dell'acqua microfiltrata per portare sulla vostra tavola un alimento più sicuro e controllato, in quanto biologicamente purificato.

A tavola è bello parlare! Tuttavia, per il cellulare, il **Wi-Fi Bez** è a vostra disposizione:

Nome rete: **Vodafone-34960721**

Password: **bezroma18**

Buon appetito

N.B. per gli allergeni si rimanda alla pagina 11 del Menù, ma per qualsiasi eventuale informazione il personale in sala è a vostra disposizione.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VIII, lettera D, punto 3.

PER COMINCIARE



TRISFRITTO suppli, arancino cacio e pepe, mozzarella in carrozza fatti in casa	10,00
FLAN DI SPINACI con cialda di parmigiano ed emulsione di pomodoro	9,00
MILLEFOGLIE DI PATATE E ZUCCHINE con fonduta di taleggio DOP al profumo di curry	10,00
LA TEMPURA VEGETALE zucchine, melanzane e peperoni in pastella servite con maionese fatta in casa	12,00
PROSCIUTTO E BUFALA prosciutto crudo di Norcia stagionato 24 mesi con mozzarella di bufala Aversana DOP	12,00
TRIS DI CROSTONI cicoria ripassata e salsiccia di Norcia, stracciatella di bufala e pomodori secchi, pecorino romano DOP e lardo di Colonnata IGP	15,00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI per 1 persona	8,00
per 2 persone	15,00

PRIMI PIATTI (anche senza glutine)



*Tutta la nostra pasta di semola di grano duro,
di sfoglia ruvida al bronzo, proviene dal Pastificio Rummo,
Maestri Pastai in Benevento dal 1846*

Rigatoni alla gricia con guanciale Amatriciano, pecorino romano DOP, pepe nero	10,00
Mezzemaniche all'amatriciana con salsa di pomodoro, guanciale Amatriciano, pecorino romano DOP, pepe nero	11,00
Spaghettoni alla carbonara... con uovo biologico, guanciale Amatriciano, pecorino romano DOP, pepe nero	11,00
... e alla carbonara tartufata con salsa al tartufo nero	13,00
Tonnarelli cacio e pepe tonnarelli all'uovo fatti in casa con Pecorino Romano DOP e pepe nero	10,00
Tagliolino a modo nostro tagliolini all'uovo fatti in casa con salsa di pomodoro, stracciatella di bufala e briciole di pane	10,00
Sua maestà lo gnocco gnocchi di patate fatti in casa con taleggio DOP, speck IGP e granella di noci	12,00
Pici al ragù Bez pici acqua e farina fatti in casa, con salsa di pomodoro, salsiccia Luganega, salsiccia di Norcia, polpettine di manzo sceltissimo	14,00

TARTARE DI MANZO NAZIONALE

Aromatizzata con sale marino di Trapani IGP,
olio EVO e pepe nero servita con crostini di pane

- 100 gr 12,00
- 200 gr 18,00

Classica con tuorlo d'uovo biologico, senape, cipolla
di Cannara caramellata servita con crostini di pane

- 200 gr 20,00

Il poker di tartare

24,00

mini tartare da 50 gr l'una servite al naturale,
con mandorle tostate, salsa tartufata,
cipolla caramellata

TARTARE DI TONNO FRESCO

Aromatizzata con sale marino di Trapani IGP,
olio EVO e pepe nero servita con crostini di pane

- 100 gr 13,00
- 200 gr 20,00

Il poker di tartare

24,00

mini tartare da 50 gr l'una servite al naturale
con arancia e lime, con mandorle tostate,
con alici e capperi

Bez Burger • 180 gr	16,00
hamburger di manzo marchigiano, formaggio a pasta molle, pancetta tesa affumicata, lattuga, pomodoro servito con patate fritte chips tagliate a mano	
Polpette di vitella	17,00
sfumate allo Chardonnay con purea di patate	
Filetto di maiale	18,00
cotto a bassa temperatura, glassato al miele, bardato con guanciale Amatriciano e granella di nocciole	
Controfiletto di manzo irlandese • 250 gr	
con sale marino di Trapani IGP e olio EVO al rosmarino	18,00
con lardo di Colonnata IGP e pepe rosa	19,00
con scaglie di Grana Padano DOP e rughetta	19,00
Entrecôte di manzo danese • 350 gr	22,00
con patata al cartoccio	



**L'ANGOLO
DEL CONTADINO**



Caesar salad lattuga romana, petto di pollo grigliato, scaglie di Grana Padano DOP, crostini di pane, salsa Caesar	13,00
Parmigiana di melanzane in terrina	14,00
Veggie burger burger di patate, zucchine scure e melanzane tonde, fiordilatte, servito con patate fritte chips tagliate a mano	14,00



**L'ANGOLO
DEL PESCATORE**
(Ogni mese una proposta differente)

Mese di ottobre 2019... Spigola

Carpaccio di spigola agli agrumi	12,00
Tagliolini al ragù di spigola con zucchine e pomodorini ciliegini	13,00
Filetto di spigola in crosta di patate con pomodorini confit	19,00

CONTORNI



Verdure di stagione all'agro	5,00
Patate al forno	5,00
Verdure di stagione ripassate	6,00
Verdure di stagione grigliate	6,00
Patate fritte chips tagliate a mano... ... anche cacio e pepe	7,00
Cestino di pane	2,00



**L'ANGOLO
DEL PASTICCERE**



Gelato affogato al caffè	4,00
Tiramisù Bez con crumble al caffè	6,00
Il semifreddo al croccantino in salsa d'arancia candita	7,00
Cheesecake cotta al forno con frutti di bosco o cioccolato	8,00
Strudel di mele e pere al profumo di cannella con gelato di crema	8,00
Tortino con cuore al cioccolato e gelato di crema	8,00
Tagliata di frutta	7,00

tutti i dolci sono di nostra produzione

BEVANDE



Acqua depurata e microfiltrata ½ lt	1,50
Acqua depurata e microfiltrata 75 cl	2,00
Soft drinks	3,00
Vino della casa 1/2 lt	8,00
Vino della casa 75 cl	12,00
Menabrea Anniversario 33 cl	4,00
Moretti Gran Cru 75 cl	14,00
Peroni Rossa Gran Riserva 50 cl	8,00
Caffè	2,00
Amaro	5,00
Grappa	5,00
Liquori speciali	7,00

**ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 ELENCO ALLERGENI
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcoletilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcoletilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

*In assenza di prodotti freschi si potrà ricorrere all'utilizzo di prodotti congelati. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VIII, cap.3, lettera D, punto 3.

I NOSTRI FORNITORI



Carne >	Macelleria Campo de' FIORI SNC
Pesce Frutta e verdura >	Mercato Fonte Meravigliosa
Pane >	Forno di via Ezio
Pasta all'uovo >	Pica
acqua depurata e microfiltrata >	Orion H2O
vini e liquori >	Enoteca Peluso e Enoteca Costantini