

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



PROSCIUTTO DI NORCIA STAGIONATO 24 MESI con mozzarella di bufala dell'agro pontino (125 gr)	11,00
PROSCIUTTO DI NORCIA STAGIONATO 24 MESI e melone	9,00
CAPRESE con mozzarella di bufala dell'agro pontino	10,00
LA TEMPURA VEGETALE zucchine, melanzane e peperoni in pastella servite con salsa fatta in casa	11,00
TRIS DI CROSTONI - stracciatella di bufala e pomodori secchi - salmone affumicato e rughetta - pomodori, bufala e alici	14,00
PANZANELLA DI GAMBERI crostini di pane, pomodorini datterini, cipolla rossa di Cannara, gamberi rossi argentini* e basilico	12,00
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO con burro e crostini di pane	11,00
SAUTÈ DI COZZE DI TERRACINA con crostini di pane	11,00
TARTARE DI TONNO FRESCO con fragole e crostini di pane	13,00

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 e pepe nero	9,00
MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA con salsa di pomodoro, guanciale Amatriciano, pecorino romano DOP e pepe nero	10,00
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA con uovo biologico, guanciale Amatriciano, pecorino romano DOP e pepe nero	11,00
TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE con pecorino romano DOP e pepe nero	10,00
TAGLIOLINI FATTI IN CASA con stracciatella di bufala e alici	11,00
TONNARELLI FATTI IN CASA con cozze di Terracina e pecorino romano DOP	12,00
SPAGHETTONI DI GRAGNANO con pesto di rucola e gamberi rossi argentini*	13,00

SECONDI PIATTI



TAGLIATA DI MANZO NAZIONALE (250 GR)

- con sale grosso ed olio al rosmarino 18,00
- con funghi porcini* 20,00
- con rughetta e grana 19,00

TARTARE DI MANZO NAZIONALE (180 GR)

con senape, cipolla di Cannara caramellata e uovo 17,00

VITELLO TONNATO

18,00

FILETTI DI POLLO CROCCANTI

in panatura di sesamo serviti con salsa barbecue e chips tagliate a mano

16,00

GAMBERONI ROSSI ARGENTINI*

in wok di verdure

19,00

SCOTTATA DI TONNO FRESCO (220 GR)

con granella di pistacchi

20,00

I NOSTRI BURGERS

(Tutti serviti con patate fritte tagliate a mano e salse)



CHEESEBURGER Hamburger di manzo 180 gr, formaggio fuso, lattuga e pomodoro	14,00
BEZ BURGER Hamburger di manzo 180 gr, formaggio fuso, bacon croccante, lattuga e pomodoro	15,00
ROMANO Hamburger di manzo 180 gr, formaggio fuso, uovo alla Bismarck, prosciutto cotto, lattuga e pomodoro	16,00
CHICKEN BURGER petto di pollo panato, formaggio fuso, bacon croccante, lattuga, pomodoro e salsa Caesar	14,00
VEG BURGER Burger di patate, fiordilatte, zucchine e spinaci	14,00

INSALATE



RISO VENERE con zucchine e gamberi rossi argentini*	11,00
TABOULÈ DI COUS COUS con pollo e verdure	10,00
INSALATA DI FARRO con tonno, cipolla, pomodorini ciliegini e fiordilatte a cubetti	10,00
INSALATA DI SALMONE lattuga romana, rughetta, salmone affumicato, finocchi, agrumi e crostini di pane	12,00
INSALATA BEZ lattuga romana, rughetta, carote, pomodorini ciliegini, mais, fiordilatte a cubetti, olive nere e tonno	11,00
CAESAR SALAD lattuga romana, pollo grigliato, parmigiano reggiano DOP, crostini di pane e salsa Caesar	12,00
INSALATA NIZZARDA lattuga, patate, peperoni, ciliegini, alici e olive nere	10,00

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



I NOSTRI DOLCI



Tiramisù Bez con crumble al caffè	6,00
Il semifreddo al croccantino in salsa d'arancia candita	7,00
Tortino con cuore di cioccolato e gelato di crema	8,00
La panna cotta al caramello, cioccolato o frutti di bosco	7,00
Cheesecake cotta al forno con frutti di bosco o cioccolato	8,00
Il sorbetto al limone	5,00
Frutta di stagione	5,00
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 1 lt	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'alcol etilico 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) lattio.
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'alcol etilico 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



Bevande >	Orion H2O Metro Italia spa
Carne >	Macelleria Campo de' Fiori snc
Dispensa >	Metro Italia spa
Frutta e verdura >	Mercato Fonte Meravigliosa
Lavanderia >	Gi. Lav. Di Francesco Assogna
Norcineria >	Mercato Fonte Meravigliosa
Pane >	Forno di via Ezio
Pasta all'uovo >	Pica
Pesce >	Mercato Fonte Meravigliosa Faic srl - Metro Italia spa
Prodotti per la pulizia >	DBL Clean srl
Vini e liquori >	Enoteca Peluso Enoteca Costantini