

COME UN ALBERO

MUSEO • BISTROT

SFOGLIA
IL MENÙ!



COME UN ALBERO - MUSEO BISTROT

Via Alessandria 159A, Roma

06.45432789 - 392.081.8006

info@comeunalbero.com - www.comeunalbero.com

Vuoi rimanere sempre aggiornato?

Seguici sui nostri social (Instagram, Facebook).

Oppure iscriviti alla nostra mailing list!

E se vuoi sostenerci:

CF per il 5xMille: 97332040589

IBAN per erogazioni liberali: IT 23 F 02008 05172 000101252017

L'INCLUSIONE VIEN MANGIANDO

Che cos'è il Museo Bistrot di Come un Albero?

COME UN ALBERO MUSEO BISTROT è un originale progetto di imprenditoria sociale e culturale.

Nello stesso luogo, ma in orari diversi, si intrecciano e si alimentano due progetti.

Da una parte, un museo di narrazione sulla disabilità, progettato come una casa, con un percorso di storie e racconti da scoprire e leggere nei diversi ambienti.

Dall'altra, un bistrot dove fare colazione, pranzo e merenda (dal lunedì al venerdì), cena (il sabato) e organizzare eventi privati (di sera e nel weekend).

Il tutto condito e ben accompagnato dalla nostra ricetta per l'inclusione, con uno staff al bar, in sala e in cucina composto anche da persone con disabilità intellettiva.

E con l'obiettivo di arrivare a fare progettazione sociale coinvolgendo il quartiere e il territorio, in un'ottica di comunità sempre più inclusiva.

Non riceviamo finanziamenti pubblici per questo progetto e quindi se stai leggendo questo menù sappi che mangiare da noi è sicuramente un buon modo per sostenere le nostre idee!

E ricorda: l'inclusione, vien mangiando...

Buon appetito!!

Un menù di prodotti e produttori sociali

In questo menù trovate molti prodotti e produttori che credono in un'economia in cui il rispetto per l'ambiente è fondamentale e necessario, così come il cercare di coinvolgere nel processo produttivo persone che spesso vengono lasciate ai margini, escluse.

E infatti in questo menù ci siamo noi, con il nostro laboratorio di pasta fresca, fatta a mano con uova bio e farine altamente digeribili; ci sono le verdure e i formaggi a km0, e le carni di produttori ad allevamento tradizionale; c'è il vino prodotto da cantine eticamente sociali; ci sono birrifici sociali; ci sono il pane bio e i dolci fatti in casa da noi; c'è il caffè "Galeotto" e altre piccole "chicche" sociali.

Ognuna di questa realtà l'abbiamo cercata, scelta e voluta perché di loro non ci piacciono solo i prodotti, ma anche le storie che ci sono dietro.

Nel Bistrot di Come un Albero non solo vogliamo farvi mangiare bene, ma vogliamo darvi anche la sensazione reale che il mondo, volendo, può girare diversamente, e in meglio.

Basta metterci un po' di attenzione, tutte e tutti.

Basta solo capire, in fondo, che è l'inclusione che fa la differenza.

BEVANDE

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA (0,75 LT)

SOQQUADRO - COOPERATIVA SOCIALE CENTIMETRO ZERO, OFFIDA (AP) - 18€

VERMENTINO E VERDICCHIO - 13,5%

BIANCODARCO BIO - COOPERATIVA SOCIALE CAPODARCO, GROTTAFERRATA (RM) - 18€

MALVASIA E TREBBIANO - 14,5%

VESPAIOLO BELMONTE BIO - FATTORIA SOCIALE LA COSTA, SARCEDO (VI) - 25€

VESPAIOLA - 13,5%

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA (0,75 LT)

SOQQUADRO - COOPERATIVA SOCIALE CENTIMETRO ZERO, OFFIDA (AP) - 18€

SANGIOVESE E MONTEPULCIANO - 13,5%

DON FRANCO BIO - COOPERATIVA SOCIALE CAPODARCO, GROTTAFERRATA (RM) - 18€

MERLOT E SANGIOVESE - 15%

LEGAMI - GRUMELLO DOCG - COOPERATIVA SOCIALE IL GABBIANO, SONDRIO - 25€

NEBBIOLO DELLA VALTELLINA - 13,5%

VINO DELLA CASA

FERRATINO BIANCO - COOPERATIVA SOCIALE CAPODARCO, GROTTAFERRATA (RM)

MALVASIA E TREBBIANO - 14%

FERRATINO ROSSO - COOPERATIVA SOCIALE CAPODARCO, GROTTAFERRATA (RM)

MERLOT E SANGIOVESE - 13%

BICCHIERE BIANCO/ROSSO - 3€

1/2 LT BIANCO/ROSSO - 6€

1 LT BIANCO/ROSSO - 12€

PROSECCO DOC BIO BRUT - AZIENDA AGRICOLA GIOL, SAN POLO DI PIAVE (TV)

BOTTIGLIA 0,75 LT - 18€

CALICE - 5€

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA (0,33 LT)

WEISS "INCIPIT" - 5% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA - 6€

PALE ALE "BAFFO" - 5,5% - COOP. SOC. IL DESIDERIO DI BARBIANA, NAZZANO (RM) - 6€

GOLDEN ALE "ANTENNA 00100" - 5,5% - COOP. SOC. IL DESIDERIO DI BARBIANA, NAZZANO - 6€

SAISON "UTOPIA" - 5,5% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA - 6€

BLACK IPA "RYE CHARLES" - 6,9% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA - 7€

IPA "MOMA" - 7% - COOP. SOC. IL DESIDERIO DI BARBIANA, NAZZANO (RM) - 6€

BEVANDE ANALCOLICHE IN BOTTIGLIA

COLA "MOLECOLA" IN BOTTIGLIA 0,33 LT - 3€

ARANCIATA BIO PLOSE IN BOTTIGLIA 0,275 LT - 4€

CHINOTTO BIO PLOSE IN BOTTIGLIA 0,275 LT - 4€

SUCCO DI FRUTTA BIO PLOSE IN BOTTIGLIA 0,20 LT - 3€

ACQUA MICROFILTRATA DELLA CASA - 1€

ACQUA NATURALE/LEGGERMENTE FRIZZANTE (0,50 LT)

MENÙ CENA

COSA C'È DI BUONO QUESTA SERA?

Questo è il nostro menù di base, da integrare con il menù del giorno!
Per favore, segnala sempre eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.
E se hai intolleranze non alimentari, beh, ci dispiace per te,
e forse non sei nel posto giusto...

ANTIPASTO DELLA CASA

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA - 10€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

PRIMI DEL GIORNO

Prova la pasta fresca di **Come un Albero**, fatta a mano giornalmente dal nostro Laboratorio, con **uova bio** (o senza uova) e con **farina Solina bio**, una farina abruzzese altamente digeribile e a basso contenuto di glutine. E per i classici della tradizione romana, abbiamo scelto una pasta di alta qualità, quella del **Pastificio Agricolo Mancini**. Oppure scegli le nostre **zuppe e vellutate**, o gli altri primi del giorno ricchi di **cereali** come riso, orzo, bulgur: tutti piatti fatti in casa e con **verdure di stagione**.

PRIMO DI PASTA FATTA IN CASA - 13€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

ZUPPA, VELLUTATA O PIATTO DI CEREALI - 11€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

LE PASTE ROMANE

AMATRICIANA - 11€

[mezze maniche del Pastificio Agricolo Mancini, pomodoro pelato, vino rosso, guanciale, pecorino romano, pepe, sale]

CARBONARA - 11€

[mezze maniche del Pastificio Agricolo Mancini, uova, guanciale, pecorino romano, pepe, sale]

GRICIA - 11€

[mezze maniche del Pastificio Agricolo Mancini, guanciale, pecorino romano, pepe, sale.]

CACIO E PEPE - 11€

[mezze maniche del Pastificio Agricolo Mancini, pecorino romano, pepe, sale]

SECONDI DEL GIORNO

Lasciati conquistare dalle **nostre polpette artigianali**.

Oppure vai su piatti con **tagli di carne** classici e meno classici, con un occhio alla tradizione e, a seconda della fantasia del nostro chef, con qualche originale idea aggiuntiva. A legare il tutto in questi piatti è sempre e comunque la scelta della carne, selezionata da **allevamenti di qualità**.

Preferisci un secondo vegetariano? Prova allora i nostri **originali burger**, ripieni di **verdure e legumi**, fatti a mano e in giornata da noi. I burger, non i legumi.

POLPETTE DI CARNE DEL GIORNO - 11€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO - 14€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

BURGER O POLPETTE VEGETARIANE - 11€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

PATATE AL CARTOCCIO, RIPIENE

Patate del Fucino, cotte al cartoccio, gustosamente ripiene...Provale!

PATATA AL CARTOCCIO ALL'AMATRICIANA - 9€

[Patata, pomodoro pelato, guanciale, crema di pecorino romano, vino rosso, sale, pepe, olio EVO]

PATATA AL CARTOCCIO ALLA CARBONARA - 9€

[Patata, uovo bio, crema di pecorino romano, guanciale, sale, pepe, olio EVO]

PATATA AL CARTOCCIO ALLA GRICIA - 9€

[Patata, guanciale, crema di pecorino romano, sale, pepe, olio EVO]

PATATA AL CARTOCCIO "CACIO E PEPE" - 9€

[Patata, crema di pecorino romano, sale, pepe, olio EVO]

PATATA ALLA GRECA - 9€

[Patata, tzatiki (yogurt e cetriolo), olive nere, pomodorini confit, sale, olio EVO]

PATATA ALLA TRAPANESE - 9€

[Patata, mandorle, pomodorini, basilico, pecorino, sale, olio EVO]

PATATA ALLA PUGLIESE - 9€

[Patata, burrata, pomodorini confit, sale, olio EVO]

CONTORNO DEL GIORNO

Cicoria ripassata o all'agro. Oppure una verdura di stagione.

E se non vuoi un contorno cotto puoi sempre scegliere una fresca insalata mista! Il tutto però da accompagnare dal nostro fantastico pane fatto in casa. Provalo!

VERDURA COTTA - 5€

[Vedi la proposta nel menù del giorno.]

INSALATA MISTA - 5€

[Insalata mista da condire al buffet]

PANE BIO FATTO IN CASA - 1€

[Farina Bio Molino Cappelli, lievito, acqua, sale]

I DOLCI DEL NOSTRO LABORATORIO

Direttamente dalla nostra cucina, una serie di dolci così buoni che quando finiscono ti lasciano l'amaro in bocca!

TIRAMISU' - 5€

[Mascarpone, uovo bio, zucchero, caffè, savoiardi, cacao amaro]

CROSTATA DEL GIORNO - 5€

[Farina, uova bio, burro, zucchero, scorsa di limone, sale, confettura di frutta o creme]

TORTA DEL GIORNO - 5€

[Farina, zucchero, olio di semi, uovo bio, lievito per dolci, cannella, sale, frutta/carota]

ZABAIONE - 5€

[Uova bio, zucchero, liquore Marsala, panna fresca]

E PER FINIRE IN BELLEZZA...

AMARI E GRAPPE - 5€

CAFFÈ GALEOTTO - 1€

[Caffè torrefatto nella casa circondariale "Rebibbia Nuovo Complesso"]