COME UN ALBERO
MUSEO·BISTROT



L'INCLUSIONE VIEN MANGIANDO

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 non ci siamo noi, con **il nostro laboratorio di pasta fresca e dolci, con il nostro servizio e il lavoro quotidiano in cucina**...c'è anche una proposta di **vini prodotti da cantine eticamente sociali**; c'è una selezione di eccellenti **birrifici sociali**; 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**.

COME UN ALBERO - MUSEO BISTROT
Via Alessandria 159A, Roma
06.45432789 - 392.081.8006
info@comeunalbero.org - www.comeunalbero.org

MENÙ CENA

COSA C'È DI BUONO QUESTA SERA?

La nostra idea è quella di farvi sentire a casa. Pochi piatti ma tutti preparati con molta cura! Integra questo menù con quello del giorno, dove troverai le proposte che abbiamo preparato oggi per te!

ANTIPASTI DELLA CASA

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA - 12€

Selezioni di prodotti di alta qualità, a cura del nostro staff

PATATE AL CARTOCCIO, RIPIENE

Patate del Fùcino, cotte al cartoccio, gustosamente ripiene,
perfette come antipasto da condividere o da sole. Provare per credere!

ALL'AMATRICIANA - 9€

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

ALLA CARBONARA - 9€

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

ALLA GRICIA - 9€

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

"CACIO E PEPE" - 9€

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

ALLA GRECA - 9€

[Patata, tzatiki (yogurt e cetriolo, menta, aglio, aceto), olive nere, pomodorini confit(zucchero, sale, prezzemolo), sale, olio EVO]

ALLA TRAPANESE - 9€

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

ALLA PUGLIESE - 9€

[Patata, burrata, pomodorini confit (zucchero, sale, prezzemolo), sale, olio EVO]

VEGANA - 9€

[Patata, tofu, pomodorini confit (zucchero, sale, prezzemolo), olive, sale, olio EVO]

PRIMI DEL GIORNO - 13/14€

VEDI LE PROPOSTE NEL MENÙ DEL GIORNO!

Ogni sera, in base alla stagione, proponiamo un paio di piatti diversi, almeno uno sempre vegetariano! Pasta fatta a mano (13€) e un piatto di cereali o zuppa/vellutata (12€),

LE PASTE ROMANE - 12€

AMATRICIANA - 12€

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

CARBONARA - 12€

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

GRICIA- 12€

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

CACIO E PEPE - 12€

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

SECONDI DEL GIORNO - 13/15€

VEDI LE PROPOSTE NEL MENÙ DEL GIORNO!

Ogni sera, in base alla stagione, proponiamo tre piatti diversi: polpette di carne (12€), un millefoglie o una parmigiana vegetariana (13€), una ricetta di carne dello Chef (14€)

CONTORNI DEL GIORNO

VERDURA COTTA - 5€

[Vedi la proposta nel menù del giorno.]

INSALATA MISTA - 5€

[Insalata mista da condire al buffet]

PANE FATTO IN CASA - 1€

[Farina 0 Bio, semola rimacinata, 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' - 6€
[Mascarpone, uovo bio, zucchero, caffé, savoiardi, cacao amaro]

CROSTATA DEL GIORNO - 6€
[Farina, uova bio, burro, zucchero, scorza di limone, sale, confettura di frutta o creme]

TORTA DEL GIORNO - 6€
[Farina, zucchero, olio di semi, uovo bio, lievito per dolci, cannella, sale, noci, frutta/carota]

ZABAIONE - 6€
[Uova bio, zucchero, liquore Marsala, panna fresca]

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE - 6€
[Farina, uova bio, burro, zucchero, scorza di limone, sale, confettura di visciole, ricotta]

E PER FINIRE IN BELLEZZA...

AMARI, DIGESTIVI E GRAPPE - 5€

CAFFÈ GALEOTTO - 1€
[Caffé torrefatto nella casa circondariale “Rebibbia Nuovo Complesso”]

CAFFÈ GALEOTTO DECAFFEINATO - 1,10€
[Caffé torrefatto nella casa circondariale “Rebibbia Nuovo Complesso”]

CAFFÈ D’ORZO - 1,20€

Per favore, segnala sempre eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.
E se hai intolleranze non alimentari, beh, ci dispiace per te...forse non sei nel posto giusto!

BEVANDE

Ecco la nostra selezione di vini e birre di produttori sociali!

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA (0,75 LT)

SOQQUADRO - COOPERATIVA SOCIALE CENTIMETRO ZERO, OFFIDA (AP) - 20€
VERMENTINO E VERDICCHIO - 13,5%
BIANCODARCO BIO - COOPERATIVA SOCIALE CAPODARCO, GROTTAFERRATA (RM) - 20€
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) - 20€
SANGIOVESE E MONTEPULCIANO - 13,5%
DON FRANCO BIO - COOPERATIVA SOCIALE CAPODARCO, GROTTAFERRATA (RM) - 20€
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€

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA (0,33 LT)

WEISS "INCIPIT" - 5% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA **- 6€**
SAISON "UTOPIA" - 5,5% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA **- 6€**
IPA "RAJAH" - 6,5% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA - **6€**
BLACK IPA "RYE CHARLES" - 6,9% - COOP. SOC. ARCA DI NOÈ, BOLOGNA **- 7€**

PROSECCO DOC BIO BRUT

AZIENDA AGRICOLA GIOL, SAN POLO DI PIAVE (TV)
BOTTIGLIA 0,75 LT - 18€
CALICE - 5€

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

ACQUA NATURALE/LEGGERMENTE FRIZZANTE (0,50 LT) - 1€