

**RISTORANTE**  
**di GELATO**  
da Geppy Sferro

menù

Il gelato sa tante cose  
che dobbiamo ancora imparare.



Carlo Demirco, pasticciere alla corte di Luigi XIV, per il quale creava mirabolanti sorbetti, ad un certo punto confessa:

*“Prendendo un cucchiaino che era stato affilato su un lato, trasferii una cucchiainata di gelato rosa chiaro sul piatto. Poi ne aggiunsi un'altra, e un'altra ancora. Presto il piatto cominciò ad assomigliare a un mare gelato, e le palline e i riccioli di crema aiutavano a dissimulare il fatto che la quantità fosse scarsa. “Va' ora” lo incitai.*

*“Un po' di cannella?” chiese Audiger nervoso. “Foglia d'oro? Noce moscata?”*

*“Forse un pizzico di pepe bianco”.*

*“Pepe? Sulle fragole? Sei impazzito?”*

*“Solo un pizzico. Fidati”.*

In questo breve passo del romanzo di Anthony Capella *The Empress of Ice Cream*, è condensato il nostro progetto: spruzzare di pepe un gelato alla fragola, ossia creare un piatto salato partendo dal gelato e senza mutarne affatto le caratteristiche tradizionali. Anzi, facendo in modo che sia la gastronomia ad armonizzarsi alle qualità peculiari della gelateria artigianale... *“Sei impazzito?... Fidati”.*

Non è una follia, ma un desiderio che ha da sempre stuzzicato la fantasia di cuochi, pasticciere e gelatieri, e che ora finalmente si realizza in questo nostro spazio dedicato alla combinazione di ingredienti e metodi tipici della tradizione culinaria, con i gelati che stagionalmente abbiamo in produzione. Sono gli stessi che offriamo al banco della gelateria. Soltanto, vi invitiamo a gustarli in un modo diverso. E lavoriamo, appunto, affinché i modi siano diversi e intriganti.

L'artigianalità gelatiera, infatti, non è solo una preziosa regola ispirata alla genuinità del gusto. È anche una straordinaria risorsa creativa che attende di dare i suoi frutti; l'unica strada che permette di allargare gli orizzonti del gelato oltre le consuete modalità di consumo. Noi abbiamo deciso di percorrerla, questa strada, e far uscire il gelato dalla prigione dorata del dessert.

*Geppy Sferra*



## DEGUSTAZIONI “FAI DA TE”

3 portate a scelta (1 per categoria) + 1 Dessert

*3 courses of your choice (1 for each category) + 1 Dessert*

oppure / or

Vegetariano: 3 portate a scelta da “Il gelato e orto” + 1 Dessert

*3 courses from “Gelato and the garden” + 1 Dessert*

Vini e bevande esclusi / *drinks not included*

**20,00**

5 portate a scelta + 1 Dessert

*5 courses of your choice + 1 Dessert*

Per due persone - Vini e bevande esclusi

*For two people - Drinks not included*

**30,00**

a persona - *each person*

Le portate dei menù degustazione sono 1/2 porzione

*Courses from tasting menus will be served as half portions*



## IL GELATO E L'ORTO

### GELATO AND THE GARDEN

Insalata di patate, fagiolini e pesto  
con gelato al pinolo di Sicilia

*Potatoes, green beans and pesto with pine nuts gelato*

8,00



Crema di patate, bieta e funghi  
con gelato alla nocciola romana

*Potatoes cream, glasswort and mushrooms with hazelnut gelato*

8,00



Verdure grigliate di stagione  
con gelato allo yogurt

*Seasonal mixed grilled vegetables with yogurt gelato*

7,00



Crema di piselli, menta e pomodori secchi  
con gelato al fior di latte nobile

*Pea cream, mint and dry tomatoes with fiordilatte gelato*

8,00



Spaghetti di zucchine, menta, limone e mandorle tostate  
con gelato alla ricotta romana dop

*Raw courgettes spaghetti with almond, anchovies and ricotta cheese gelato*

8,50





# IL GELATO E LA FATTORIA

## GELATO AND THE FARM

Curry di pollo  
con gelato al cocco

*Chicken curry with coconut gelato*

**10,00**



Coda alla vaccinara  
con gelato al pinolo di Sicilia  
*Stewed beef tail and pine nuts gelato*

**12,00**



Spezzatino di maiale in agrodolce  
con sorbetto all'ananas

*Sweet and sour pork with pineapple gelato*

**11,00**



Pizza, mortadella e insalatina  
con gelato al pistacchio di Stigliano

*Flatbread, mortadella, balsamic vinegar and salad with pistachio gelato*

**7,50**





# IL GELATO E IL MARE

## GELATO AND THE SEA

Gravalax di salmone e germogli  
con sorbetto al pompelmo e zenzero

*Salmon gravalax and microgreens with ginger and grapefruit gelato*

**12,00**



Filetto di merluzzo in oliocottura, kumquat, cannella e paprika  
con sorbetto al passion fruit

*Slow cooked cod fillet with kumquat paprika and cinnamon with passion fruit gelato*

**13,00**



Sgombro al sesamo e spinacino  
con gelato al caffè

*Mackerel, sesame and spinach with coffee gelato*

**11,00**



Tataki di tonno e porro  
con sorbetto all'ananas

*Pan seared tuna loin wrapped in leek leaves with pineapple gelato*

**12,00**



# FRUTTA E DESSERT

## *FRUIT AND DESSERT*

Macedonia di frutta

*Fruit salad*

**6,00**

Fragole, cardamomo e menta

*Strawberries, cardamom and mint*

**6,00**

Tiramisù

Classico - Alla fragola - Ai frutti di bosco

*Classic - Strawberry - Berries*



Dolci del giorno

*Dessert of the day*

**5,00**

Aggiunta di panna o gelato (1 pallina)

*Extra whipped cream or gelato (1 ball)*

**1,00**

# VINI WINES

## **BOLLICINE / SPARKLING**

Tajad (Le vigne di Alice)  
**bottiglia / bottle 16,00**

Avus Garganega (Cantina T.E.S.S.A.R.I.)  
**bottiglia / bottle 17,00**

## **BIANCHI / WHITE**

Riesling LaGrà (Bisi)  
**bottiglia / bottle 16,00**

Vermentino di Sardegna (Cantina Giba)  
**bottiglia / bottle 18,00**

Chardonnay Haermosa (Masseria del Feudo)  
**bottiglia 20,00**

## **ROSATO / ORANGE**

Gossip - Pinot grigio ramato (Di Lenardo)  
**bottiglia / bottle 16,00**

## **ROSSO / RED**

Masca (Cantina Roccapesca)  
**bottiglia / bottle 17,00**

Per la disponibilità dei vini al calice chiedere al personale di sala  
*About the availability of the wines by the glass please ask to to the Staff*

**BEVANDE, LIQUORI E ALTRO**  
*BEVERAGES, LIQUORS AND OTHER*

Selezione di pane

*Selection of bread*

**1,50**



Acqua di Nepi 0,75 cl

*Mineral water 0,75 cl*

**2,00**

Mondicaffè espresso

**blend 2,50**

**monorigine / *single origin* 3,00**

Passito liquoroso (Cantina Ercolani)

**bicchiere / *glass* 3,00**

Amari e liquori Sarandrea

*Sarandrea selection of liquors*

**3,50**

## **Un ringraziamento ai nostri fornitori d'eccellenza**

Piccola Bottega Merenda – Formaggi, ortaggi e tanta amicizia

Il Norcino Bernabei – Salumi e carni

Olio Flaminio – Olio

DOL di origine laziale - Panna e latte nobile

La Fescennina - Nocciole e pasta di nocciola romana

Alfio Corica - Pistacchi e pasta di pistacchio di Bronte

All'Ombra del Cerro – Frutta, ortaggi e simpatia

Il grappolo divino – Vini

Mondicaffè - Caffè

Icam “Agostoni” - Cacao e massa di cacao

Acqua di Nepi – Acqua minerale

# LEGGENDA DEGLI ALLERGENI

## *ALLERGENS*

-  Latte / *Milk*
-  Glutine / *Gluten*
-  Frutta a guscio / *Nuts*
-  Sedano / *Celery*
-  Pesce / *Fish*
-  Senape / *Mustard*
-  Sesamo / *Sesame*
-  Uova / *Eggs*

Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza

*Some animal origin fresh products are submitted to rapid temperature reduction for guarantee quality and safety*

Per informazioni più dettagliate su ingredienti ed allergeni consultare l'apposito libro o rivolgersi al personale di sala

*Please inform us of any allergens or dietary requirements before ordering*



**GELATO  
d'ESSAI**  
da Geppy Sferro