



RAME

RACCONTO MEDITERRANEO

BISTROT



BENVENUTI IN RAME

Ogni piatto che troverete in questo menu è un frammento di storia,
un viaggio attraverso le radici del mediterraneo reinterpretato con
eleganza e creatività.

La nostra cucina nasce dall'incontro tra materie prime d'eccellenza,
tecniche innovative e rispetto per la tradizione, per offrirvi
un'esperienza unica, dove gusto e raffinatezza si fondono in armonia.

Rame racchiude la nostra filosofia: autenticità, essenzialità e luce.
Sedetevi, lasciatevi guidare dai profumi e dai sapori, e vivete con noi
questo racconto da assaporare.

*Each dish on this menu is a fragment of history, a journey through the roots of
the Mediterranean, reinterpreted with elegance and creativity.*

*Our cuisine is born from the combination of excellent raw materials, innovative
techniques, and respect for tradition, offering you a unique experience where taste
and refinement blend harmoniously.*

*Rame embodies our philosophy: authenticity, simplicity, and light.
Sit back, let the aromas and flavors guide you, and experience this savorable
story with us.*



CRUDITÈ DI MARE

RAW SEAFOOD

OSTRICHE / OYSTERS

Fine de Claire

Gillardeau

Por.pine

Regal Oro

FRUTTI DI MARE / SEAFOOD

Gambero rosso di Sicilia - *Sicilian Red Shrimp*

Scampo di Sicilia - *Sicilian Prawns*

Capasanta - *Scallops*

TRIS DI TARTARE

Ricciola, Tonno, Ombrina - *Tartare trio: Amberjack, Tuna, Umbrine*

PLATEAU ROYAL

1 Regal Oro, 1 Por.pine, 2 scampi 17/20, 2 gamberi rossi di Sicilia,
Tris di tartare, 2 capasante

*1 Regal Oro, 1 Por.pine, 2 scampi 17/20, 2 Sicilian red prawns, 2 sea truffles, 2 scallops,
2 mixed tartares*

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



ANTIPASTI

APPETIZERS

FANTASIA DI FUNGHI

Servita su crema di pastinaca con barbabietola marinata

Mushroom Fantasy servita su crema di pastinaca con barbabietola marinata

MILLEFOGLIE

Di melanzane gratinata al caciocavallo - *Eggplant millefeuille au gratin with caciocavallo cheese*

FILETTI DI SARDE

Con bouquet di misticanza e riduzione di Gewürztraminer

Sardine fillets with a bouquet of mixed salad and a Gewürztraminer reduction

CARPACCIO DI SEPPIA

Con germogli di piselli, pomodorini confit e carotine baby alla vaniglia

Cuttlefish Carpaccio with pea shoots, confit cherry tomatoes and vanilla baby carrots

TARTARE DI TONNO

Su brunoise di mela Smith (4, 7, 12) - *Tuna Tartare on Smith apple brunoise*

TRIS DI CEVICHE

Ricciola, ombrina e branzino (2, 4, 7, 9, 14) - *Amberjack, sea bass and sea bass*

PATANEGRA 50 GR

Jamon Iberico 100% Bellota con pan de cristal e tomate

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTONE AI TRE POMODORI

Equilibrio perfetto di pomodori freschi, secchi e confit

Spaghetti with Three Tomatoes. Perfect balance of fresh, dried and confit tomatoes

PACCHERO DI MARE

Con rana pescatrice, datterino giallo e crumble croccante al profumo di lavanda

Seafood paccheri with anglerfish, yellow cherry tomatoes and crunchy lavender-scented crumble

LINGUINA RAME

Pastificio gentile di gragnano I.G.P. servite con vongole, calamaretti spillo e bottarga

Linguine from pastificio gentile di Gragnano I.G.P. served with clams, baby squid, and bottarga

RISOTTO MEDITERRANEO

All'essenza di limone, erbe aromatiche, scampo crudo e polvere di capperi di Pantelleria

Mediterranean risotto with lemon essence, aromatic herbs, raw scampi and Pantelleria caper powder

RAVIOLO ALL'ASTICE

Servito su bisque di gambero e stracciatella affumicata

Lobster ravioli served on shrimp bisque and smoked stracciatella

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

ROMBO CON CREMA DI TOPINAMBUR

Con cardoncello arrostito e chips croccanti

Turbot with Jerusalem artichoke cream with roasted cardoncello mushrooms and crispy chips

BRANZINO SCOTTATO

Spuma di patata viola e polvere di olive nere di Gaeta

Seared Sea Bass, purple potato mousse and Gaeta black olive powder

ROAST BEEF DI TONNO

Al sesamo nero servito su caponatina delicata

Tuna Roast Beef with black sesame served on delicate caponata

COTOLETTA CON OSSO

Accompagnata da maionese al dragoncello

Cutlet with bone accompanied by tarragon mayonnaise

PLUMA IBERICA

Flambato al Martini, mela e cipollotto fondente

Iberian Plume, Martini flambé, apple and melted spring onion

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



CONTORNI

SIDE DISHES

CONTORNO DEL GIORNO

Contorno con verdura di stagione

Side dish with seasonal vegetables

Coperto - *Service charge*

Per informazioni riguardo la presenza di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio, lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011)

*For information regarding the presence of products or substances that cause allergies or intolerances, please contact the staff. An allergen list is available upon request.
(EC Regulation 1169/2011)*



RAME

RACCONTO MEDITERRANEO

BISTROT