



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

Gillardeau

Por.pine

Regal Oro

Ostrica Rosa Tarbouriech

FRUTTI DI MARE / SEAFOOD

Ricci - *Sea urchins*

Gambero rosso di Sicilia - *Sicilian red prawns*

Scampo di Sicilia - *Scampo of Sicily*

Capasanta - *Scallop*

TARTARE DI TONNO

Su crema di avocado, coriandolo e jalapeno - *Tuna tartare on avocado, cilantro, and jalapeno cream*

TRIS DI TARTARE

Branzino, Tonno, Ombrina - *Tartare trio: Sea bass, Tuna, Umbrine*

CEVICHE

Ombrina, mango e passion fruit - *Ceviche: Umbrine, mango and passion fruit*

PLATEAU ROYAL

1 Regal Oro, 1 Por.pine, 2 scampi 16/20, 2 gamberi rossi di Sicilia, 2 capasante, Tris di tartare

1 Regal Oro, 1 Por.pine, 2 scampi 16/20, 2 Sicilian red prawns, 2 scallops, Tartare trio

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



ANTIPASTI

APPETIZERS

PUNTARELLE

Insalatina servita con mozzarella di bufala I.G.P, pomodori secchi e colatura di alici

Puntarelle salad served with P.G.I. buffalo mozzarella, dried tomatoes and anchovy sauce

FANTASIA DI FUNGHI

Servita su crema di pastinaca con barbabietola marinata e olio al basilico

Mushroom Fantasy served on parsnip cream with marinated beetroot and basil oil

ZUPPETTA RAME

Moscardini baby Sicilia su pappa al pomodoro e crostone di pan de cristal

Rame soup with Sicilian baby octopus on tomato puree and pan de cristal crouton

CARPACCIO DI SEPPIA

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

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

CATALANA

Gamberi serviti con pomodoro Camone, cuore di sedano croccante e cipolla rossa di Tropea marinata all'aceto di lamponi

Prawns served with Camone tomatoes, crispy celery hearts and Tropea red onions marinated in raspberry vinegar

POLPO ARROSTITO

Servito su humus di ceci e olio al rosmarino

Roasted Octopus Served on chickpea hummus and rosemary oil

PATANEGRA 80 GR

Jamon Iberico 100% Bellota con pan de cristal e tomate



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

PACCHERO

Con datterini e burratina I.G.P. - *Pacchero with cherry tomatoes and P.G.I. burrata*

RISOTTO

Con zucca, castel magno, nocciole tostate e bacon croccante
Risotto with pumpkin, castelmagno cheese, toasted hazelnuts and crispy bacon

FUSILLONE

Con baccalà mantecato al basilico, cacio e caviale al lime
Fusillone with creamed cod with basil, cheese and lime caviar

LINGUINA RAME

Pastificio gentile di gragnano I.G.P. servite con vongole, calamaretti e bottarga
Linguine from pastificio gentile di Gragnano P.G.I. served with clams, baby squid, and bottarga

RAVIOLO ALL'ASTICE

Fatto in casa 30 tuorli servito su bisque di astice e stracciatella affumicata
Homemade lobster ravioli served on lobster bisque and smoked stracciatella

TAGLIOLINO

Fatto in casa 30 tuorli con gambero rosso e tartufo nero di Norcia
Homemade tagliolini with red prawns and black truffle from Norcia



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

PLUMA IBERICA

Flambato al Martini, mela e cipollotto fondente

Iberian Plume flambéed with Martini, apple, and dark spring onion

FILETTO DI FASSONA

Affumicatura leggera di ciliegio, servito con una salsa al passito di Pantelleria, pepe del Sichuan e petali di carciofi

Fassona beef fillet with light cherry smoking, served with a Pantelleria Passito wine sauce, Sichuan peppercorns and artichoke petals

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

Back Angus* con funghi misti trifolati e purè di patate aromatizzato al tartufo

Sliced Black Angus Beef with mixed mushrooms and truffle-flavored mashed potatoes

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

Pomodorini datterino, olive taggiasche e capperi di Pantelleria

Mediterranean-style sea bass with datterino tomatoes, taggiasca olives, and Pantelleria capers

ROMBO CON CREMA DI TOPINAMBUR

Cardoncello arrostito e chips croccanti di topinambur

Turbot with topinambur cream, roasted cardoncello mushrooms and crispy topinambur chips

GAMBERONI SCOTTATI

Gamberini scottati* su vellutata di zucca e cavolo nero essiccato

Seared prawns on pumpkin cream and dried black cabbage



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)*

*Nel rispetto delle normative vigenti, alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti o congelati all'origine per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

**In compliance with current regulations, some products may have been culled or frozen at origin to ensure their quality and food safety.*



RAME

RACCONTO MEDITERRANEO

BISTROT