



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 (14)

Regal Oro (14)

Ostrica Rosa Tarbouriech (14)

FRUTTI DI MARE / SEAFOOD

Gambero rosso di Sicilia (2) - *Sicilian red prawns* (2)

Scampo di Sicilia (2) - *Sicilian scampo* (2)

Capasanta (14) - *Scallop* (14)

TRIS DI CARPACCIO

Branzino, tonno, salmone (4, 7, 12)

Carpaccio trio: sea bass, tuna, salmon (4, 7, 12)

PLATEAU ROYAL

1 Regal Oro, 1 Gillardeau, 2 scampi 16/20, 2 gamberi rossi di Sicilia, 2 capasante,
tris di carpaccio, 2 quenelle di tonno (2, 4, 12, 13, 14)

1 Regal Oro, 1 Gillardeau, 2 scampi 16/20, 2 Sicilian red prawns, 2 scallops, carpaccio trio, 2 quenelles of tuna (2, 4, 12, 13, 14)

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



ANTIPASTI

APPETIZERS

PUNTARELLE

Insalatina servita con mozzarella di bufala I.G.P, pomodori secchi e colatura di alici (4, 7, 10, 12)

Puntarelle salad served with P.G.I. buffalo mozzarella, dried tomatoes and anchovy sauce (4, 7, 10, 12)

ZUPPETTA RAME

Moscardini* baby Sicilia su pappa al pomodoro e crostone di pan de cristal (1, 4, 7, 12, 14)

Rame soup with Sicilian baby octopus on tomato puree and pan de cristal crouton (1, 4, 7, 12, 14)

TIEPIDO DI MARE ALLA CATALANA

Seppia, polpo, code di gambero e vongole (1, 2, 4, 9, 10, 12, 13, 14)

Warm Catalan-Style Seafood: Cuttlefish, octopus, shrimp tails, and clams (1, 2, 4, 9, 10, 12, 13, 14)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA

Su crema di zucchine e menta, burratina affumicata e tartufo nero di Norcia (2, 4, 7, 12, 13, 14)

Sicilian red prawn tartare on a cream of courgettes and mint, smoked burrata and black truffle from Norcia (2, 4, 7, 12, 13, 14)

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Servite con pan brioche e burro della Normandia (1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 13, 14)

Cantabrian Sea anchovies served with brioche bread and Normandy butter (1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 13, 14)

PATANEGRA 80 GR

Jamon Iberico 100% Bellota con pan de cristal e tomate (12)

BATTUTA DI CHIANINA AL COLTELLO

Con albicocca disidratata e olio alla nocciola (3, 8, 11, 12)

Chianina steak tartare with dried apricot and hazelnut oil (3, 8, 11, 12)



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RIGATONE AI 3 POMODORI

Datterino rosso, datterino giallo e pomodoro secco (1, 9, 7, 12)

Rigatone with 3 tomatoes, with red datterino tomatoes, yellow datterino tomatoes and dried tomatoes (1, 9, 7, 12)

PACCHERO

Con cuore di scorfano, datterino giallo e olive kalamon (1, 2, 4, 7, 8, 11, 12, 13, 14)

Paccheri with scorpionfish heart, yellow cherry tomatoes and kalamon olives (1, 2, 4, 7, 8, 11, 12, 13, 14)

GNOCCHETTO DI PATATE

Fatto in casa con gamberi e la sua bisque (1, 3, 7, 9, 14)

Homemade potato dumplings with prawns and its bisque (1, 3, 7, 9, 14)

RISOTTO FOGLIA D'ORO

Alla milanese con ristretto di midollo caramellato e salsiccia di Bra (1, 7, 9, 10, 12)

Milanese-style gold leaf risotto with caramelized marrow reduction and Bra sausage (1, 7, 9, 10, 12)

LINGUINA RAME

Pastificio Gentile di Gragnano I.G.P. servite con vongole, calamaretti e bottarga (1, 2, 4, 5, 12, 13, 14)

Linguine from pastificio gentile di Gragnano P.G.I. served with clams, baby squid and bottarga (1, 2, 4, 5, 12, 13, 14)

SPAGHETTONE XXL

Con ricci di Galizia (1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

XXL spaghetti with Galician sea urchins (1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

RAME

RACCONTO MEDITERRANEO



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

BRANZINO ALL'ISOLANA

Con carciofi e patate novelle (1, 2, 4, 5, 7, 9, 14)

Island-style sea bass with artichokes and new potatoes (1, 2, 4, 5, 7, 9, 14)

LINGOTTO DI SALMONE

Con crema di zucchine e menta, pistacchio tostato e caviale di salmone (1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 14)

Salmon ingot with courgette and mint cream, toasted pistachio and salmon caviar (1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 14)

ROMBO

Su salsa di topinambur e cardoncello arrostito (1, 2, 5, 7, 11, 12)

Turbot on topinambur sauce and roasted cardoncello (1, 2, 5, 7, 11, 12)

CHATEAUBRIAND (X 2 PERSONE)

Cotto alla griglia, accompagnato da salsa Bernese (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Grilled Chateaubriand (for 2 people), served with Bernese sauce (1, 3, 7, 9, 10, 12)

FILETTO ALLA ROSSINI

Con riduzione di Madera, scaloppa di foie gras e lamelle di tartufo nero (1, 5, 7, 8, 10, 12)

Fillet steak Rossini style with Madera reduction, foie gras escalope and black truffle slices (1, 5, 7, 8, 10, 12)

COTOLETTA ALLA MILANESE

Accompagnata con salsa Bernese (1, 3, 5, 7, 12)

Milanese cutlet served with Bernese sauce (1, 3, 5, 7, 12)



CONTORNI

SIDE DISHES

Patate novelle soute (1, 7, 12)

Sautéed new potatoes (1, 7, 12)

Scarola con olive taggiasche, capperi, uva sultanina e pinoli tostati (5, 9, 12)

Escarole with taggiasca olives, capers, sultanas, and toasted pine nuts (5, 9, 12)

Cime di rapa saltate aglio, olio e peperoncino

Turnip greens sautéed with garlic, oil, and chili pepper

Verdure in tempura (zucchine, melanzane, fagiolini, peperoni) (1, 3, 5, 12)

Tempura vegetables (zucchini, eggplant, green beans, peppers) (1, 3, 5, 12)

Coperto - *Service charge*

In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale

In case of allergies and intolerances, please contact the staff



ALLERGENI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI- 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*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.*