

SUBURRA 1930

CUCINA E LIQUORI

Antipasti

- SFILACCI DI BOLLITO DI MANZO
con giardiniera homemade e salsa verde..... € 13 
- GRAN FRITTO SUBURRA
tempura di verdure - crocchette di baccalà*, patate
e finocchietto - polpette fritte di olive e carni..... € 13
- RICOTTA INFORNATA su datterini saltati..... € 10  
- INSALATA DI POLPO*, FINOCCHI, ARANCE E OLIVE..... € 13 







Primi

- BOTTONI DI PORCHETTA E CICORIA
su crema di fave e finocchietto selvatico..... € 13
- SARTU' DI RISO con crema di cavolfiore..... € 13  
- ZUPPA DI LENTICCHIE DI PANTELLERIA..... € 11  
- PACCHERI ALLO SCARPARIELLO con pomodoro, basilico,
pecorino, parmigiano, caciocavallo Podolico..... € 12 
- PAPPARDELLE AL RAGU' DI COSCIO DI AGNELLO BRASATO
e spuma di parmigiano..... € 15
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE..... € 15

Secondi

- CONIGLIO ALL'ISCHITANA
con pomodoro, rosmarino, limone, vino e aceto..... € 17 
- SUBURGER 180 gr di manzo, fiocco della Tuscia,
datterini confit, salsa di ceci, bacon
e origano - Servito con insalatina e chips..... € 16
- FRITTURA DI PESCE* pescato del giorno..... € 17
- FIOCCO DELLA TUSCIA
formaggio della Tuscia grigliato con verdure alla soia..... € 14  
- PULLED PORK spalla di maiale leggermente affumicata, cotta a bassa
temperatura, con spezie e shot di insalata liquida..... € 16

Contorni

- CAVOLFOIORE IN AGRODOLCE con pinoli e wetta..... € 7  
- INSALATA MISTA con julienne di verdure..... € 5  
- VERDURA DEL GIORNO..... € 5  

Dessert*****

- TORTA AL NOCINO..... € 6 
- MILLEFOGLIE con chantilly
all'arancio..... € 6 
- TIRAMISÙ..... € 6  
- BAVARESE ALLO YOGURT
con salsa di uva fragola..... € 6  
- TARTUFINI..... € 6  
- FRUTTA DI STAGIONE..... € 5  

Vini da dessert sul retro

CRUDI E MARINATI

- SALMONE MARINATO con guacamole, salsa orientale e pomodorini disidratati..... € 15 
- CARPACCIO DI CARCIOFI con mentuccia e scaglie di parmigiano..... € 10  
- INSALATA DI BAGNA CAUDA MODERNA
con alici marine, carciofo crudo, pomodorini disidratati e salsa di alici..... € 14 
- TARTARE DI SCOTTONA AI PROFUMI DEL MONDO
ai profumi del mondo con noci macadamia, tandoori e i suoi classici condimenti..... € 19 
- CEVICHE*
pesce marinato* con succo di lime, frutta esotica, coriandolo,
cipolla, pomodoro e peperoncino fresco..... € 20 
- BATTUTA DI TONNO* CON ZUPPA DI COCCO THAI
con galangal, lemongrass, zenzero e succo di lime..... € 20 

STREET FOOD SUBURRA



PERFETTO DA CONDIVIDERE,
STUZZICARE, PORTARE VIA



- SAMOSA DI RICOTTA E RADICCHIO..... € 12 
- POLPETTE FRITTE DI OLIVE E CARNI..... € 12
- TEMPURA DI VERDURE..... € 8 
- SANDWICH DI ALICI FRITTE
con cuore di burrata..... € 14
- HUMMUS DI CECI, CREMA DI PUNTARELLE,
con crostini di pane..... € 10
- SPIEDINI DI POLLO MARINATO,
panato e fritto con salsa
di zenzero e balsamico..... € 13
- GAMBERI PANATI AL COCCO
su crostine di pane
con cipolle in carpione..... € 15
- CHIPS DI PATATE..... € 4  

IL BACCALÀ

- CROCCHETTE DI BACCALÀ*, PATATE
E FINOCCHIETTO..... € 13
- SPAGHETTONI ACQUA E FARINA
con baccalà e crema di ceci..... € 14
- TRANCIO DI BACCALÀ* gratinato
con scarola, pane e rosmarino..... € 17
- BACCALÀ* IN FAZZOLETTO con radicchio
tardivo e lime..... € 17
- FILETTO DI BACCALÀ* ALLA MEDITERRANEA
con pomodorini, olive, capperi,
basilico e origano..... € 17 

LA TRADIZIONE

- SPAGHETTONI ACQUA E FARINA CACIO E PEPE..... € 12 
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA..... € 11
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA..... € 11
- POLIPETTI CON PEPERONI..... € 17 
- PUNTARELLE CON SALSA DI ALICI..... € 7 

 naturalmente privo di glutine  vegetariano

* In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

• Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi, possono essere sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuti) ai sensi del Re. CE 853/2004

Avvisiamo i gentili clienti che nella nostra attività sono presenti allergeni. Invitiamo le persone allergiche, intolleranti, vegetariane o vegane, a chiedere informazioni al personale