

AVENTINA



MENU ITA

APERITIVO ITA



MENU ENG

APERITIVO ENG

AVENTINA

La base del nostro progetto è molto semplice: la qualità!

Qui si apre poi il nostro concetto
Per noi la qualità ha un solo volto: una filiera corta,
certificata e rispettosa dell'ambiente e degli animali.

Per questo abbiamo selezionato solo piccoli produttori italiani
o grandi aziende d'eccellenza che, nonostante l'ampliamento
della produzione, non hanno rinunciato ai loro principi di partenza,
mantenendo anche le giuste stagionalità dei prodotti.
Ma qualità significa anche trasparenza, e questo sarà il filo conduttore
di ogni prodotto che troverete nel nostro locale.

Quasi tutti i prodotti che useremo nel nostro ristorante infatti
li potrete acquistare direttamente nella macelleria e nella bottega
per poter ricreare i nostri piatti a casa vostra,
con l'ausilio delle ricette dello chef.

Ma l'elemento che vi garantirà sempre la qualità da Aventina
è la nostra curiosità.

Quest'ultima alimenterà continue ricerche di nuovi prodotti e realtà
da presentarvi, sia presso la rivendita che tramite serate di degustazione
direttamente con i produttori, che avranno il piacere di raccontarvi la loro
storia ed il loro lavoro.

La nostra filosofia

TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

ITALIA

La nostra selezione di Parma.....	22€
Prosciutto di Parma 24 mesi, prosciutto di Parma 30 mesi, culaccia, salame Felino IGP	
Selezione di Capocollo.....	20€
Martina Franca, Alto Adige, Cinta Senese, Nero dei Nebrodi	
Culaccia e Culatello di Zibello DOP.....	26€
Culatello di Zibello DOP.....	29€
Le mortadelle.....	18€
Mortadella Bologna IGP, mortadella al tartufo, mortadella di pecora	
La Cinta Senese DOP.....	24€
Prosciutto, capocollo e salame	
Il Nero dei Nebrodi.....	25€
Prosciutto, capocollo, salame e lardo	
I salumi cotti.....	18€
Prosciutto cotto, mortadella Bologna IGP, mortadella di pecora, Prosciutto cotto Praga affumicato	

SPAGNA

Cecina de Léon.....	24€
Salumi spagnoli.....	28€
Patanegra, Cecina de Léon, Chorizo de Bellota, Salsichon de Bellota	

LE NOSTRE SELEZIONI

Il tagliere misto (per 2 persone).....	24€
Misto di salumi e formaggi	
Il gran tagliere misto (per 4 persone).....	46€
Misto di salumi, formaggi e sfizioserie	
Il tagliere di salumi (per 2 persone).....	20€
Misto di salumi	
Il gran tagliere di salumi (per 4 persone).....	40€
Degustazione di salumi e sfizioserie	
Il tagliere di formaggi (per 2 persone).....	24€
Misto di formaggi di diverse stagionature	
Il gran tagliere di formaggi (per 4 persone).....	48€
Degustazione di formaggi e sfizioserie	
Il tagliere di formaggi erborinati (per 2 persone).....	28€
Misto di formaggi erborinati	
Il tagliere di formaggi francesi (per 2 persone).....	28€
Misto di formaggi francesi di diverse tipologie	
Il tagliere di formaggi inglesi (per 2 persone).....	26€
Misto di formaggi inglesi di diverse tipologie	
Supplemento sul prezzo del tagliere per commensale.....	12€
Mini degustazione di formaggi (3 pezzi).....	8€

Tutti i prodotti degustati possono essere acquistati.

Il nostro gastronomo è a vostra disposizione per consigliarvi.

Dalla Gastronomia

I PROSCIUTTI A MANO (100gr ca)

Cinta senese DOP.....	26€
Nero dei Nebrodi	27€
Joselito Gran Reserva Puro de Bellota oltre 48 mesi	44€
Patanegra 100% Bellota oltre 36 mesi.....	36€

LA MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Solo mozzarella	12€
Con pomodori confit.....	16€
Con filetti di acciughe di Terracina (50gr ca).....	20€
Con alici del Cantabrico (50gr)	26€
Con prosciutto crudo.....	23€

LA BURRATA DI ANDRIA

Solo burrata	10€
Con pomodori confit.....	14€
Con filetti di acciughe di Terracina (50gr ca).....	18€
Con alici del Cantabrico (50gr)	24€
Con prosciutto crudo.....	21€

Dalla Gastronomia

LE BRESAOLE

Bresaola della Valtellina IGP (80gr).....	17€
Bresaola di Black Angus (60gr).....	20€
Bresaola di Wagyu (60gr).....	26€

I TAGLIERI DI MARE

Salmone norvegese Coda Nera (70gr).....	20€
Salmone selvaggio Sockeye (70gr).....	26€
Filetti di acciughe di Terracina (50gr ca).....	8€
Alici del Cantabrico (50gr).....	14€
Alici del Cantabrico qualità Oro (120gr).....	40€
Salmone norvegese Coda Nera (40gr ca), alici di Terracina marinate (40gr ca), peperoncini al tonno.....	22€

IL CAVIALE

Servito con pan brioche fatto in casa e burro alle erbe

Asetra (10gr).....	35€
Delicato, raffinato, compatto e sgranato. Periodo di maturazione 16 anni	
Siberiano (10 gr).....	26€
Deciso, iodato e vellutato. Periodo di maturazione 8/10 anni	
Cestino di pane da forni artigianali.....	4€
Cestino di scrocchiarella.....	4,50€

Dalla Gastronomia

ANTIPASTI E CRUDI

Uovo poché, crema fredda di zucchine romanesche e menta, chips di zucchine ...	15€
Pan brioche fatto in casa*, burro alle erbe, uovo di quaglia, Caviale di Storione ...	30€
Carpaccio di picanha irlandese, gazpacho di pomodoro dell'Agro Pontino, cetriolo, polvere di capperi.....	18€
Carpaccio di manzo, anguria grigliata, mousse al caprino, salicornia.....	18€
Battuta di Fassona tagliata al coltello, pomodorino giallo confit, maionese al basilico, terra di olive taggiasche	18€
Battuta di Fassona tagliata al coltello, capperi, filetti di acciughe di Terracina, maionese allo zenzero	18€
Battuta di Fassona tagliata al coltello, Caviale di Storione.....	30€

PRIMI

Pici* al ragù bianco di cortile	18€
Paccheri*, pesto di basilico e rucola, stracciatella, limone candito	16€
Spaghettoni, burro acido, zafferano, erba cipollina, Caviale di Storione	30€

I NOSTRI PRIMI ROMANI

Calamarata* alla carbonara.....	16€
Uova azienda Galline Felici, Pecorino Romano DOP, guanciale di Cinta Senese e pepe Szechuan	
Pici* cacio e pepe	16€
pecorino romano DOP, pepe Szechuan	
Paccheri* all'amatriciana	16€
pomodoro dell'Agro Pontino, guanciale di Cinta Senese	

Menu

SECONDI

Filetto di maiale* cotto a bassa temperatura, chutney di susine, bietolina	24€
Peperone corno, caponatina alla siciliana, mousse di ricotta.....	18€
Aventina Burger di manzo danese (200g circa), rucola, marmellata di pomodoro, guancialetto croccante, maionese al basilico, con le nostre chips fatte in casa ...	20€
Trancetto di pollo, lattuga alla brace, salsa mediterranea	22€
Filetto di manzo Danese (200gr ca) con patate al forno.....	25€
Tagliata di manzo Danese (300gr ca) con patate al forno.....	26€

CONTORNI

Patate al forno	7€
Chips fatte in casa.....	7€
Chips fatte in casa cacio e pepe.....	7€
Verdure in base al mercato.....	7€
Gran piatto di verdure	15€

Menu

IL METODO DI COTTURA

Dopo aver testato diversi metodi di cottura
ci siamo innamorati del broiler

Immaginate una griglia con tre pietre ollari incandescenti e capovolgetela!

I grassi sciolti non provocheranno più fumi tossici colando sulla brace incandescente, la temperatura superiore ai 700 gradi garantirà una reazione di Maillard perfetta ed omogenea ed i succhi rimarranno all'interno del vostro taglio di carne, garantendo una cottura succulenta e salubre.

A fianco di questo meraviglioso macchinario abbiamo abbinato la metodologia della cottura a bassa temperatura per tutti i prodotti con osso di grande pezzatura e per i prodotti che necessitano lunghe cotture.

Questo processo vi garantirà un prodotto sempre eccellente e salubre, che andremo a finire al broiler creando una perfetta crosta esterna che mantenga però all'interno la carne succulenta.

La CBT permette ai tessuti connettivi di rilassarsi il più possibile, rendendo la carne più tenera, e permette la gelificazione dei grassi, che una volta cotti saranno più piacevoli al gusto, dando un valore aggiunto alla parte magra del taglio.

Tutte le nostre carni escono servite con patate al forno.

Menu

I LOMBI

(Serviti con patate al forno)

Razza Chianina IGP

consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale 7€/hg

Probabilmente la carne italiana più famosa nel mondo, oltre ad essere una delle più antiche, data la sua presenza nella penisola da più di 2500 anni. La Chianina è una razza bovina italiana un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne Originaria della Val di Chiana, dalla quale prende il nome, è una carne magra e sana, povera di calorie e a basso contenuto di colesterolo, con un grado basso di marezzatura.

 MAREZZATURA: bassa |  FROLLATURA: 20gg circa

Grigio Alpina azienda Pretzhof Südtirol 8,5€/hg

La Grigio Alpina appartiene al gruppo delle razze grigie dell'arco alpino ed è senz'altro una delle più vecchie abitanti delle Alpi. L'origine della razza allevata in Italia risale, infatti, ai ceppi presenti nel XIX secolo in alcune vallate dell'Alto Adige e del Trentino. Sono animali di taglia media rustici e frugali, capaci di convertire in latte e carne in modo molto efficiente foraggi anche grossolani, famosi anche e soprattutto per la loro longevità. Il Presidio Slow Food, riconosciuto nel 2007, ne sostiene la salvaguardia e definisce le norme per la filiera del latte e della carne. La nostra Grigio Alpina proviene dai pascoli della Val di Vizze, in Südtirol, dove svolge una vita sana in completa armonia con la natura. Il colore del mantello è chiaro argento, con sfumature più scure intorno agli occhi, sul collo, sulla spalla e sui fianchi, mentre i maschi, generalmente, sono più scuri. La carne presenta una marezzatura alta, un grasso molto saporito, ed una masticazione tipica degli animali che vivono al pascolo.

 MAREZZATURA: alta |  FROLLATURA: 30gg circa

Angus irlandese Hereford (allevata in Italia) 7€/hg

La razza Hereford è una delle razze irlandesi da carne più importanti al mondo. Presenta una buona attitudine al pascolo rendendola così adatta ad un allevamento Grass Fed. La carne ottenuta dai bovini Hereford è molto pregiata grazie al suo gusto e alla sua estrema tenerezza. Nonostante il continuo movimento al pascolo, riesce comunque ad ingrassare rapidamente ottenendo carni dal color rosso vivo molto saporite.

 MAREZZATURA: alta |  FROLLATURA: 20gg circa

Menu

Danese..... 6,0€/hg

Il manzo danese è una delle carni più apprezzate e diffuse al mondo per via del suo sapore gradevole e della giusta proporzione tra grasso intramuscolare e carne. Le più apprezzate razze bovine sono la rossa Danese e la Holstein, quest'ultima allevata sul mare di Wadden secondo metodi tradizionali, risalenti a circa 1000 anni fa. Tenera, saporita, con una giusta marezzatura e un colore rosso acceso.

 MAREZZATURA: media |  FROLLATURA: 30gg circa

Sashi Finlandese Freygard Diamond 8,0€/hg

Sashi è un termine giapponese che significa marezzatura. Quando si parla di carne Sashi si intende un taglio di carne bovina caratterizzato da una buona quantità di grasso intramuscolare, distribuito in modo uniforme. La Finlandia è una penisola con condizioni ambientali e climatiche ideali per l'allevamento di bovini, che vengono lasciati liberi di pascolare per diversi mesi l'anno. Proprio a causa delle rigide temperature dell'inverno, il manzo finlandese sviluppa un maggiore grasso intramuscolare che rende la carne Sashi particolarmente tenera e gustosa, con una marezzatura media. La carne Sashi finlandese si ricava soltanto da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba.

 MAREZZATURA: media |  FROLLATURA: 30gg circa

Rubia Gallega..... 12,5€/hg

È una delle carni di più antica tradizione della Galizia. Perché è speciale? L'ambiente, il corredo genetico degli animali e la sapienza degli allevatori garantiscono l'unicità di questa carne, e la rendono una delle migliori al mondo. Facente parte delle vacas viejas galiziane, offre carni di grande qualità perché accumula grasso nel corso di un'intera esistenza, che va dai 5 ai 10 anni. Niente a che fare quindi con un ingrassamento frettoloso realizzato negli ultimi mesi di vita come succede per altre razze bovine. È una carne eccezionale, dal sapore avvolgente, unico e in un sol boccone si possono sentire i profumi della Galizia e l'amore con cui è stata allevata. Caratteristica distintiva di questa carne è il grasso cremoso e dorato, da qui e dal colore del manto il termine Rubia che significa, per l'appunto, "bionda".

 MAREZZATURA: media |  FROLLATURA: 30gg circa

Menu

DOLCI

Omaggio al cappuccino di tiramisù di Francesco Bracali.....	7€
Cheesecake alle pesche.....	8€
Mousse di cioccolato allo yogurt, fragole, crumble di cioccolato bianco.....	7€
Selezione di gelati* fatti in casa	6€

PER UNA COCCOLA FINALE

Firriato Zibibbo Passito L'Ecrù	9€
Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé.....	12€
Talisker Scotch Whisky single malt.....	11€
Oban Scotch West Highland Whisky 14 YO	14€
Lagavulin - Scotch Whisky Islay single malt 16 YO	18€
Père Magloire Calvados Pays d'Auge	10€
Veuve J Goudolin Bas Armagnac.....	14€
François Peyrot Cognac Grande Fine Champagne	14€
Appleton Rum Jamaica 21 YO.....	15€
Don Papa Rum Baroko.....	12€
Segnana Grappa Gentile.....	8€
Segnana Grappa di Solera.....	9€
Berta Grappa Tre Soli Tre 2014.....	12€
Capovilla Distillati.....	18€
Amaro Amara.....	8€
Amaro Formidabile.....	8€
Amaro del Ciclista	8€
Amaro Meyer's-Bitter	8€

Dolce e Amaro

CAFFETTERIA

Caffè espresso Mondicaffè.....	2,5€
Caffè espresso Doppio Mondicaffè.....	4€
Decaffeinato Mondicaffè.....	2,5€
Cappuccino.....	3,5€
Corretto.....	5€
Tisana La Via del Tè.....	5€

BEVANDE

Acqua San Felice e Nepi.....	3€
Coca-Cola	4€
Coca-Cola Zero.....	4€

Le nostre pietanze possono contenere come materie prime o in tracce alcuni allergeni che sono stati indicati per iscritto su un apposito registro che è consultabile rivolgendosi al personale di sala.

*il prodotto è abbattuto in casa per preservarne la qualità e la freschezza

Bevande

AVENTINA

Our project is based on something simple: quality!

According to Aventina.

Quality has only one face: a short supply chain, certified and respectful of the environment and animals.

This is why we select only small Italian producers or large companies of excellence that, despite the expansion of production, have not renounced their starting principles, maintaining the right seasonality of the products.

Quality also means transparency, and this is the common thread of every product you will find in our restaurant. You can buy almost all the products that we use in our kitchen directly in the shop, so you're going to be able to recreate our dishes at home, with the help of the chef's recipes.

The element that will always guarantee the quality at Aventina is our curiosity.

It fuels continuous research for new products that will be presented to you, both at the resale and through tasting events directly with producers, who will have the pleasure of telling you their story and their work.

Our philosophy

COLD CUTS AND CHEESE SELECTIONS

ITALY

Our Parma selection.....	22€
Parma ham 24 months , Parma ham 30 months, culatta, Salami Felino	
Capocollo selection.....	20€
Martina Franca, Alto Adige, Cinta Senese, Nero dei Nebrodi	
Culaccia and Culatello of Zibello DOP	26€
Culatello of Zibello DOP	29€
Mortadellas	18€
Mortadella Bologna IGP, truffle mortadella, sheep mortadella	
Cinta Senese	24€
Hand cut ham, capocollo and salami	
Nero dei Nebrodi	25€
Hand cut ham, capocollo, salami and lard	
Cooked cold cuts	18€
Ham, Mortadella Bologna, sheep mortadella, smoked Prague ham	

SPAIN

Cecina de León.....	24€
Spanish cold cuts.....	28€
Patanegra, Cecina de León, Chorizo de Bellota, Salchichón de Bellota	

OUR SELECTIONS

The mixed board (for 2 people)	24€
Mixed cold cuts and cheeses	
Large mixed board (for 4 people)	46€
Mixed cold cuts, cheeses, and delicacies	
Cured meats board (for 2 people).....	20€
Mixed cold cuts	
Large cured meats board (for 4 people).....	40€
Mixed cold cuts and delicacies	
Cheese board (for 2 people).....	24€
Mixed cheeses of various agings	
Large cheese board (for 4 people)	48€
Mixed Cheeses and delicacies	
Blue cheese board (for 2 people).....	28€
Mixed blue cheeses	
French cheese board (for 2 people)	28€
Mixed French cheeses of various agings	
English Cheese Platter (for 2 people).....	26€
Mixed English cheeses of various agings	
Additional charges per person on a board).....	12€
Small selection of cheeses (3 pieces)	8€

All products tasted can be purchased.

Our gastronomist is available to offer recommendations.

Grocery

HAND-CUT HAMS

(100gr ca.)

Cinta senese DOP.....	26€
Nero dei Nebrodi	27€
Joselito Gran Reserva Puro de Bellota aged over 48 months.....	44€
Patanegra 100% Bellota aged over 36 months.....	36€

BUFFALO MOZZARELLA

Mozzarella by itself	12€
With confit tomatoes.....	16€
With anchovy fillets from Terracina (approx. 50g).....	20€
With Cantabrian anchovies (50g)	26€
With prosciutto crudo.....	23€

ANDRIA'S BURRATA

Burrata by itself	10€
With confit tomatoes.....	14€
With anchovy fillets from Terracina (approx. 50g).....	18€
With Cantabrian anchovies (50g)	24€
With prosciutto crudo.....	21€

Glacery

BRESAOLA

Bresaola Valtellina (80gr)	17€
Black Angus bresaola (60gr).....	20€
Wagyu bresaola (60gr)	26€

SEAFOOD PLATTERS

Norwegian Blacktail Salmon (70gr)	20€
Wild Sockeye Salmon (70gr).....	26€
With anchovy fillets from Terracina (approx. 50g).....	8€
Cantabrian Anchovies (50gr).....	14€
Cantabrian Anchovies, Gold Quality (120gr)	40€
Norwegian Black Tail Salmon (approx. 40g), marinated anchovies from Terracina (approx. 40g), tuna-stuffed chili peppers.....	22€

CAVIAR

Served with homemade brioche bread and herb butter

Asetra (10gr)	35€
Delicate, refined, compact, and grainy. Maturation period: 16 years	
Siberian (10gr)	26€
Bold, briny, and velvety. Maturation period: 8/10 years	
Basket of bread from artisan bakeries.....	4€
Basket of crunchy pizza	4,50€

Glacery

APPETIZERS AND RAW DISHES

Poached egg, cold cream of Roman zucchini and mint, zucchini chips.....	15€
Homemade brioche bread*, herb butter, quail egg, sturgeon caviar	30€
Irish picanha carpaccio, gazpacho, cucumber, caper powder.....	18€
Beef carpaccio, grilled watermelon, goat cheese mousse, salicornia.....	18€
Beef tartare, confit yellow cherry tomatoes, basil mayonnaise, Taggiasca olive ...	18€
Beef tartare, capers, anchovy fillets from Terracina, ginger mayonnaise.....	18€
Beef tartare, sturgeon caviar	30€

PASTA

Pici* with white ragù (chicken, duck, rabbit).....	18€
Paccheri* with basil and arugula pesto, stracciatella, candied lemon.....	16€
Spaghettoni with butter, saffron, chives, sturgeon caviar.....	30€

OUR ROMAN FIRST COURSES

Calamarata* carbonara style	16€
Eggs, Pecorino Romano DOP, Cinta Senese pork cheek and Szechuan pepper	
Pici* cacio e pepe	16€
Pecorino romano DOP, Szechuan pepper	
Paccheri amatriciana style	16€
Agro Pontino tomatoes, Cinta Senese guanciale	

Menu

MAIN COURSES

Pork fillet, green apple chutney, red turnip leaves	24€
Red pepper, caponata, ricotta mousse.....	18€
Danish beef Burger (200g), arugula, tomato jam, crispy guanciale, basil mayo, served with our homemade chips	20€
Chicken fillet, grilled lettuce, Mediterranean sauce.....	22€
Danish beef tenderloin (200g) with roasted potatoes	25€
Danish beef tagliata (300g) with roasted potatoes	26€

SIDES

Roasted potatoes	7€
Hand cut chips	7€
Hand cut cacio e pepe chips	7€
Market-based vegetables	7€
Grand vegetable platter.....	15€

Menu

OUR COOKING METHOD

After testing various cooking methods,
we fallen in love with the broiler.

Imagine a grid with three glowing soapstone and turn it upside down!
The liquid fats will no longer cause toxic fumes by dripping
onto the glowing embers, the temperature above 700°C
will ensure a perfect and even Maillard reaction and the juice
will stay inside your cut of meat, ensuring succulent and healthy cooking.

Beside this wonderful machine, we have combined
low temperature cooking
for all large sized meats that require long cooking.

This process guarantees an always excellent
and healthy product, that we then move to the broiler to create
a perfect external crust that keeps the meat succulent inside.

Low temperature cooking allows the connective tissues to relax
as much as possible, making the meat tender,
and the gellifying of fat, which once cooked will be more pleasant,
giving an extra value to the lean part of the cut.

All our meats are served with roasted potatoes.

Menu

LOINS

(Served with roasted potatoes)

Chianina IGP

"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"s consortium 7€/hg

Probably the most famous Italian meat in the world, as well as being one of the oldest, given its presence on the peninsula for more than 2500 years. The Chianina meat is an Italian cattle breed which was once used as a driving force and now bred exclusively for meat production. Originated in the Val di Chiana, from which it takes its name, it is a lean and healthy meat, low in calories and cholesterol, with low marbling.

 MARBLING: low |  DRY AGING: 20 days circa

Grigio Alpina Pretzhof Südtirol Farm 8,5€/hg

The Grigio Alpina belongs to the Alpine grey breed group and it's without a doubt one of the oldest inhabitants of the Alps. The origin of this breed goes back, in fact, to strains found in the 19th century in some valleys in the Südtirol and Trentino. They are rustic and frugal medium-sized animals, capable of converting even very coarse fodder into milk and meat, famous also and above all for their longevity. The SlowFood Presidium, recognised in 2007, supports their preservation and defines regulations for the milk and meat production chain. Our Grigio Alpina comes from the pastures of Val di Vize, in the Südtirol, where it leads a healthy life in complete harmony with nature. The coat colour is light silver, with darker shades around the eyes, on the neck, shoulder and flanks, while males are generally darker. The meat has a high marbling, a very tasty fat, and a chewiness typical of animals relying on pasture.

 MARBLING: high |  DRY AGING: 30 days circa

Irish Hereford Angus (raised in Italy) 7€/hg

The Hereford breed is one of the most important Irish beef breeds in the world. It has a good grazing aptitude, making it suitable for Grass Fed farming. The meat obtained from Hereford cattle is highly prized for its taste and extreme tenderness. Despite continuous grazing, they manage to fatten quickly, resulting in very flavorful, bright red meat.

 MARBLING: high |  DRY AGING: 20 days circa

Menu

Danish..... 6,0€/hg

Danish beef is one of the most popular meats in the world due to its pleasant flavour and the balance between intramuscular fat and meat. The most popular cattle breeds are the Danish red and the Holstein, the latter raised on the Wadden Sea following traditional methods, dating back to a 1000 years ago. Tender, tasty, with the right marbling and a bright red colour.

 MARBLING: medium |  DRY AGING: 30 days circa

Finnish Sashi Freygard Diamond..... 8,0€/hg

“Sashi” is a Japanese term that means “marbling”. When we talk about the Sashi meat we mean a cut of beef characterised by a good amount of intramuscular fat, evenly distributed. Finland is a peninsula with the ideal environmental conditions to raise cattle, which are left free to graze for several months of the year. Due to the cold winter temperatures, Finnish beef develops more intramuscular fat than others, which makes the Sashi meat particularly tender and tasty, with a medium marbling. The Finnish Sashi meat is only obtained from cattle born, bred and slaughtered in Finland, completely grass-fed.

 MARBLING: medium |  DRY AGING: 30 days circa

Rubia Gallega 12,5€/hg

This is one of Galicia’s oldest traditional meats. Why is it special? The environment, the genetic legacy of the animals plus the knowledge of the farmers guarantee the uniqueness of this meat, making it one of the best in the world. Being part of the Galician “vacas viejas”, it offers meat of great quality because it gains fat throughout its entire life, which varies between 5 to 10 years. It has nothing to do with hasty fattening in the last months of life, which is the case with other breeds of cattle. It is an exceptional meat with an enveloping and unique flavour, where you can also smell the scents of Galicia and the love with which it has been bred in a single mouthful. Distinctive characteristic of this meat is its creamy, golden fat; this, and the color of the coat are the meaning behind the term Rubia, which translates more precisely to “blonde”.

 MARBLING: medium |  DRY AGING: 30 days circa

DESSERTS

Our version of Tiramisù.....	7€
Peach cheesecake.....	8€
Yogurt chocolate mousse, strawberries, white chocolate crumble.....	7€
Selection of homemade ice creams	6€

A FINAL TREAT

Firriato Zibibbo Passito L'Ecrù	9€
Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé.....	12€
Talisker Single Malt Scotch Whisky.....	11€
Oban Scotch West Highland Whisky 14 YO	14€
Lagavulin - Islay single malt Scotch Whisky I 16 YO.....	18€
Père Magloire Calvados Pays d'Auge	10€
Veuve J Goudolin Bas Armagnac.....	14€
François Peyrot Grande Fine Champagne Cognac	14€
Appleton Rum Jamaica 21 YO.....	15€
Don Papa Baroko Rum.....	12€
Segnana Gentile Grappa.....	8€
Segnana Grappa di Solera.....	9€
Berta Grappa Tre Soli Tre 2014.....	12€
Capovilla Distillates.....	18€
Amaro Amara.....	8€
Amaro Formidabile.....	8€
Amaro del Ciclista	8€
Meyer's-Bitter Amaro	8€

Bitterly Sweet

HOT DRINKS

Espresso coffee by Mondicaffè	2,5€
Double Espresso coffee by Mondicaffè.....	4€
Decaffeinated coffee by Mondicaffè.....	2,5€
Cappuccino.....	3,5€
Corretto (coffee with liqueur)	5€
La Via del Tè Herbal Tea.....	5€

SOFT DRINKS

Water San Felice and Nepi.....	3€
Coca-Cola	4€
Coca-Cola Zero.....	4€

Our dishes may contain in raw materials or in traces some allergens that have been indicated on a specific book which can be consulted by contacting the floor staff.

* the product is blast chilled in the restaurant to preserve its quality and freshness

Soft Drink

L'APERITIVO DI AVENTINA (DALLE 17.00 ALLE 19.30)

DRINK LIST

Spritz	9€
Aperol/Campari, prosecco, soda	
Americano	9€
Campari, vermouth rosso (Carlo Alberto), soda	
Negroni.....	12€
Gin (Bulldog) Campari, vermouth (Carlo Alberto)	
Boulevardier	12€
Whisky Rey, Campari, vermouth (Carlo Alberto)	
Paloma	12€
Tequila (Esplosion), lime, tonica, succo pompelmo rosso, sale	
Old fashion.....	12€
Whisky (Bourbon), zucchero, angostura, soda	

GIN TONIC

Caelum Dry.....	12€
Piccola distilleria di Torino	
Bulldog London Dry.....	12€
Buona freschezza aromatica	
Monkey 47.....	12€
Molto profumato, botanico	
Unit 43	13€
15 botaniche, molto strutturato	
Knut Hansen	13€
Dry leggermente botanico, raffinato	
Fifty Pound's.....	13€
Antica ricetta londinese, agrumato, elegante	

AVENTINA SIGNATURE

Dirty Aventina.....	14€
Vermouth bianco (Carlo Alberto) infuso alle olive taggiasche e pomodori secchi, gin (Fifty Pound's)	
Mojito Aventina.....	15€
Rum bianco, passion fruit, lemon, menta fresca	
Passion Aventina	15€
Rum bianco (Diplomatico), sciroppo di granadina, succo di lime	

IN ABBINAMENTO

Tagliere misto	20€
Misto di salumi e formaggi	
Supplemento sul prezzo del tagliere per commensale.....	10€
Cestino di pane da forni artigianali.....	4€
Cestino di scrocchiarella.....	4,50€

Cocktails

AVENTINA APERITIVO

(FROM 5.00 PM TO 7.30 PM)

DRINK LIST

Spritz	9€
Aperol/Campari, prosecco, soda	
Americano	9€
Campari, vermouth rosso (Carlo Alberto), soda	
Negroni.....	12€
Gin (Bulldog) Campari, vermouth (Carlo Alberto)	
Boulevardier	12€
Whisky Rey, Campari, vermouth (Carlo Alberto)	
Paloma	12€
Tequila (Esplosion), lime, tonic, red grapefruit juice, salt	
Old fashion.....	12€
Whisky (Bourbon), sugar, angostura, soda	

GIN TONIC

Caelum Dry.....	12€
Small distillery in Turin	
Bulldog London Dry.....	12€
Good aromatic freshness	
Monkey 47.....	12€
Highly fragrant, botanical	
Unit 43	13€
15 botanicals, very structured	
Knut Hansen	13€
slightly botanical dry, refined	
Fifty Pound's.....	13€
Old London recipe, citrusy, elegant	

AVENTINA SIGNATURE

Dirty Aventina.....	14€
Vermouth bianco (Carlo Alberto) infused with Taggiasca olives and sun-dried tomatoes, gin (Fifty Pound's)	
Mojito Aventina.....	15€
White rum, passion fruit, lemon, fresh mint	
Passion Aventina	15€
White rum (Diplomatico), grenadine syrup, lime juice	

COLD CUTS AND CHEESE

The mixed board.....	20€
Mixed cold cuts and cheeses	
Additional charges per person on a board.....	10€
Basket of bread from artisan bakeries.....	4€
Basket of crunchy pizza	4,50€

Cocktails