AVENTINA bistro

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

I NOSTRI TAGLIERI

(per 2 persone)

Il Gustoso *Misto di salumi, formaggi e polpettine alla carbonara*	**27€**
Il tagliere misto	**25€**
Il tagliere di salumi	**20€**
Il tagliere di formaggi	**27€**

DAL BANCO AL PIATTO

Mini degustazione di formaggi	**9€**
Mini degustazione di erborinati	**10€**
Tagliere di pregiata culatta di suino nostrano	**22€**
Tagliere di Prosciutto Iberico	**38€**
Tris di Crudo *(Parma, Nazionale, Iberico)*	**28€**
Selezione di Mortadella *(pistacchio, tartufo, senza pistacchio)*	**19€**
Alici del Cantabrico, burro montato, pane tostato	**13€**
Salmone Norvegese affumicato(90gr)	**22€**
Olive Belle di Cerignolao o Taggiasche	**5€**
I sott'oli di Aventina	**16€**

Dalla Gastronomia

LA MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Solo mozzarella	**14€**
Con pomodori secchi	**18€**
Con alici del Cantabrico (50gr)	**24€**
Con prosciutto crudo	**28€**

LA BURRATA DI ANDRIA

Solo burrata	**12€**
Con pomodori secchi	**16€**
Con alici del Cantabrico (50gr)	**22€**
Con prosciutto crudo	**26€**

PANE

Cestino di pane da forni artigianali	**4,2€**
Cestino di scrocchiarella	**5,5€**
Cestino di focaccia romana	**5€**

Tutti i prodotti degustati possono essere acquistati.
Il nostro gastronomo è a vostra disposizione per consigliarvi.

Dalla Gastronomia

ANTIPASTI

Polpettine alla romana o alla carbonara	14€
Selezione di pane con olive ed aceto balsamico	9€
Battuta di manzo, maionese ai capperi e cetriolini	18€
Prosciutto e Melone	15€
Caprese di bufala	16€
Bruschette miste vegetariane	9€

PRIMI

Tonnarelli cacio e pepe	13€
Mezze maniche alla Carbonara	14€
Bucatini all'Amatriciana	14€
Mezze maniche alla Gricia	14€
Fettuccine all'Alfredo	15€
Tonnarelli pomodori datterino e stracciatella	14€
Pasta alla Norma	16€
Penne all'Arrabbiata	14€

Menu

SECONDI

Saltimbocca alla Romana, patate al forno	22€
Salsicce alla griglia,broccoletti	18€
Tagliata di manzo Danese, patate al forno	27€
Filetto di manzo Danese, patate al forno	33€
Parmigiana di melanzane	17€
Tagliata di Pollo, patate al forno	19€

MENU FIORENITINA
(minimo 2 persone)

Tagliere misto di salumi e formaggi
Fiorentina danese (circa 350gr), patate al forno su pietra calda

30€ per persona

CONTORNI

Patate al forno	7€
Cicoria ripassata	7€
Broccoletti	7€
Carciofo alla Giudia	5€
Chips Aventina	7€
Chips cacio & pepe	8€
Millefoglie di Patate	10€

Menu

LE NOSTRE PROPOSTE DAL BANCO CARNE

- servite con patate al forno -

Fiorentina di manzo Danese **60€/kg**

Un grande classico della tradizione, reinterpretato con la qualità superiore della carne danese. Selezionata da allevamenti sostenibili e maturata per garantire la massima tenerezza, la Fiorentina danese sprigiona profumi intensi e un sapore ricco e persistente. Un taglio imponente e nobile, pensato per chi ama la vera essenza della carne.

Costata di manzo Danese **60€/kg**

Taglio pregiato di carne danese, celebre per la sua marezzatura fine e il sapore intenso. Proveniente da bovini allevati in pascoli verdi e incontaminati, questa costata regala un perfetto equilibrio tra morbidezza e gusto deciso. La cottura alla griglia ne esalta la succosità e libera aromi raffinati che conquistano il palato ad ogni boccone.

Ribeye di manzo Lituano *(Minimo 500gr)* **79€/kg**

La carne della Lituania è sempre più apprezzata dai meat lover per la sua qualità superiore, spesso paragonata a razze pregiate per le sue caratteristiche di morbidezza e sapore.

Ribeye di Fassona *(Minimo 500gr)* **79€/kg**

La carne piemontese, spesso chiamata “Fassona” si distingue per essere estremamente magra e povera di grasso, ma incredibilmente tenera.

Grigliata mista **75€/kg**

Un misto dalla nostra selezione di carni.

Tagli freschi, lavorati ogni giorno
Solo sale, fuoco e attenzione per esaltare il sapore autentico

Menu

I NOSTRI PANINI

Burger Aventina **21€**
Bun, manzo Danese, maionese agli agrumi, provola pugliese, chips fatte in casa

Burger Carbonara **24€**
Bun, manzo Danese, salsa Carbonara, guanciale, chips fatte in casa

Burger Gricia **24€**
Bun, manzo Danese, salsa Gricia, guanciale, chips fatte in casa

Gustosissimo Aventina **25€**
Bun, controfiletto Danese, honeymustard, pomodori secchi, scamorza, chips fatte in casa

Rustico Aventina **21€**
Ciabatta, salsiccia, broccoletti, scamorza, chips fatte in casa

Menu

LE NOSTRE INSALATE

Insalata Aventina **21€**
Lattuga, pomodorini ciliegino, cetrioli, crostini di pane, roastbeef, scaglie di grana, avocado

Insalata Mediterranea **16€**
Lattuga romana, pomodorini confit, burrata, olive taggiasche, crostini croccanti

Caesar Salad **15€**
Lattuga, crostinidi pane,scaglie di grana, salsa caesar (con pollo grigliato +7€)

Insalata con Salmone **19€**
Lattuga, salmone affumicato, avocado, cetriolo, pomodorino ciliegino .

Menu

DOLCI

Croccante al tiramisù (***cioccolato fondente, caffè caldo***)	**9€**
Tortino al cioccolato con cuore caldo	**9€**
Croccante all'amarena	**9€**
Bombetta arachidi e caramello salato	**9€**
Tortino ricotta e pera	**9€**
Crostata Artigianale	**7€**
Tagliere di Ananas	**7€**

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.

CAFFETTERIA

Espresso	**2,50€**
Espresso Doppio	**4€**
Espresso decaffeinato	**2,50€**
Cappuccino	**3,50€**
Espresso Corretto	**5€**

Menu

SOFT DRINK

Acqua liscia, frizzante o leggermente frizzante	3€
Coca cola	4€
Coca cola zero	4€
Chinotto	4€
Sambitter Rosso	3,50€
Sambitter Bianco	3,50€
Sampellegrino Cocktail	3,50€
Campari Soda	4,50€
Acqua Tonica	3,50€
Acqua Tonica Limone	3,50€
Ginger Beer	3,50€

COCKTAILS

Gin Tonic	**10€**
Gin Lemon	**10€**
Negroni	**10€**
Negroni Sbagliato	**10€**
Americano	**10€**
Aperol Spritz	**10€**
Campari Spritz	**10€**
Limoncello Spritz	**10€**

Menu