

'DALLODI

CIRCO DEI SAPORI



prima di...

il popolo solo due cose desidera ansiosamente: pane e giochi circensi

Re Suppli € 3,00

Gambero in pasta kataifi . . . € 12,00

e salicornia

Fiorello € 3,50

Selezione di salumi e formaggi € 18,00

fiore di zuccina in pastella con alici e fior di latte

del territorio laziale servite con miele e mostarde

Uovo Pochè al tartufo € 13,00

Classico di melanzane € 9,00

servito con pane bruscato

parmigiana

Polpette di Marango € 9,00

e maionese al timo

DALODI



primo...

La gente del circo appartiene ai cilindri ed ai trapezi, alle scatole e ai cerchi di fuoco, non cammina su linee rette e terreni solidi come noi

Fettuccina al tartufo, € 18,00

crema di parmigiano reggiano Dop 36 mesi

Gnocco di patate € 17,00

gamberi e lime

Raviolo cime di rapa e ricotta. € 15,00

serviti con salsa di melanzane

Spaghettone ai tre pomodori e stracciatella . € 12,00

Spaghettone burro e alici di Cetara € 14,00

Primo del giocoliere € 18,00

selezione giornaliera dello Chef



secondo... e il resto

Un circo è un circo

Guancia di brasato € 21,00

servito con purea di patate

Tagliata di manzo di Marango € 21,00

Calamaro scottato & hummus di ceci neri . . € 20,00

Fish & chips € 17,00

Verdura a foglia. € 6,00

all'agro o ripassata

Caponatina di verdure di stagione € 6,00

Patate al forno o fritte € 6,00



Pizza ...

Un circo è un circo

Focaccia	€ 4,00
Marinara pomodoro, olio evo, aglio, origano, basilico, olive, alici e capperi	€ 7,00
Napoli pomodoro, fiordilatte, alici, olio evo e basilico	€ 9,00
Margherita Dop pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Dop, olio evo e basilico	€ 10,00
Capricciosa pomodoro, fiordilatte, uovo sodo, carciofini, olive taggiasche, prosc. crudo, basilico e funghi champignon	€ 12,00
Patatosa	€ 9,00 fiordilatte, patate sfoglia, basilico e rosmarino fresco
Diavola	€ 9,00 pomodoro, fiordilatte, salame piccante e olio evo al peperoncino calabrese
Vegetariana	€ 9,00 fiordilatte, parmigiano reggiano, verdure di stagione e basilico
Boscaiola	€ 10,00 fiordilatte, funghi champignon e salsiccia
Roma	€ 10,00 fiordilatte, prosciutto cotto e basilico
Calzone	€ 10,00 fiordilatte, prosciutto cotto, basilico, pomodoro e parmigiano reggiano



Barnum...

Il circo è quella cosa che sei piccolo anche quando diventi grande

Provolina € 12,00

provola affumicata, speck, pomodoro Pachino e rucola selvatica

Pachino € 12,00

provola affumicata, Pachino confit e basilico

Crudo & bufala € 14,00

mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, basilico

Cinque formaggi € 13,00

fiordilatte, pecorino, provola affumicata, gorgonzola e parmigiano reggiano

Fiorella € 13,00

fiori di zucca, fiordilatte e alici di Cetara

Barnum € 17,00

gamberi, rucola e tartufo

Ariccìa € 14,00

fiordilatte, porchetta Dop e stracciata



Gran finale...

Non potrei vivere senza circo! È un gran zibaldone in cui invecchi senza accorgetene

Tortino di cioccolato € 7,00

con cuore di marasca

Tiramisù & cantucci € 7,00

Sfoglia crema chantilly e cioccolato Cluziel € 7,00

Cheesecake ai frutti rossi € 7,00

Pizzottelle € 6,00

servite con Nutella e marmellata ai frutti di bosco



Acqua € 1,50



Pane € 2,50

enoteca

Bollicine

		
Gran Cuvée vino spumante extra dry	€ 18,00	€ 6,00
Franciacorta Brut Centinari	€ 42,00	--
Moscato d'Asti DOCG 2024	€ 20,00	--

Bianchi

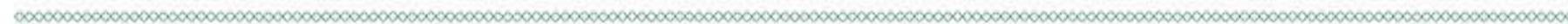
Muller Thurgau Fazio - Sicilia 2022	€ 20,00	€ 6,00
Chardonnay Borgo dei Vassalli - Friuli Isonzo DOC 2023	€ 20,00	€ 6,00
Ribolla gialla Borgo dei Vassalli - Venezia Giulia IGT 2023	€ 22,00	--
Traminer Borgo dei Vassalli - Trevenezie IGT 2022	€ 22,00	--
Chardonnay Tormaresca 2024	€ 23,00	--
Ribolla gialla Venezia Giulia IGT Sasster	€ 20,00	--
Gewürztraminer St. Michael Epson 2023	€ 32,00	--

enoteca

Rossi e Rosati

		
Cerasuolo D'Abruzzo Geminus Monteseiva 2023	€ 18,00	€ 7,00
Primitivo del Salento Ettamiano Duepalme 2021	€ 25,00	€ 7,00
Nero D'Avola DOC Gàbal - Sicilia 2022	€ 20,00	€ 7,00
Sirah DOC Fazio - Erice 2021.	€ 35,00	—
Gragnano Penisola Sorrentina 2021	€ 20,00	—
Nebbiolo D'Alba DOC Gianolio 2021	€ 32,00	—

birre



0,3 cl.



0,5 cl.



1,5 lt.

Nastro Azzuro Lager € 5,00 € 7,00 € 25,00

Grolsch Weizen € 5,00 € 7,00 € 25,00

Peroni Rossa Rossa € 5,00 € 7,00 € 25,00

Fuller's IPA € 6,00 € 8,50 € 30,00

varietà

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 3,00
Jägermeister	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Jefferson	€ 5,00
Grappa bianca	€ 4,00
Grappa barrique	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Bayles	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00

allergeni

 GLUTINE	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.	 SEDANO	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
 CROSTACEI	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.	 SENAPE	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
 UOVA	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.	 SESAMO	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
 PESCI	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.	 SO2	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.
 ARACHIDI	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	 LUPINO	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
 SOIA	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.	 MOLLUSCO	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
 LATTICINI	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.	 -20	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
 FRUTTA GUSCIO	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

info

ORARI DI APERTURA

DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA 19:30 - 23:30

..... a breve aperti anche la domenica a pranzo con il brunch

CONTATTI

VIA FANFULLA DA LODI, 72 ROMA - TEL. + 39 389 6530853

WWW.DALODI.COM - INFO@DALODI.COM



 Acqua microfiltrata biologicamente Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181
Regolamento UE 1169/2011 obbligatorio per ristoranti dal 13/12/2014 sulla presenza di allergeni nel menù potenzialmente pericolosi La preparazione degli alimenti del ristorante 'DALODI attua la normativa Europea GMP (Good Manufacturing Pratiche) ed un approccio sistematico basato sul sistema HACCP (Hazard Hanalysis and Critical Control point) con lo scopo di individuare i punti critici di controllo per ciò che concerne la presenza di allergeni negli alimenti atti a causare reazioni avverse anche gravi nei clienti. Pertanto comunichiamo che nel nostro menù sono presenti i seguenti nutrienti potenzialmente pericolosi per le persone predisposte o a rischio di intolleranze o allergie: **cereali contenenti glutine, glutine, crostacei e molluschi comprese ostriche, uova (anche sottoforma di crema pasticcera e maionese), pesce con spina e molluschi, cefalopodi, arachidi (anche sottoforma di olio di arachide o olio di semi vari), anacardi, soia (anche sottoforma di salsa di soia), latte e latte di cocco, lattosio, latticini freschi, latticini stagionati (parmigiano reggiano – grana padano– pecorino romano), formaggi erborinati, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi) anche contenuta in farine, pasta ecc....., sedano, sedano rapa, fave fresche, senape, zenzero fresco e secco, semi di sesamo, di papavero, di lino, anidride solforosa esolfati (contenuti anche nel vino).** Il personale è informato sulla presenza nei piatti dei sopraindicati allergeni e potrà pertanto consigliare il cliente finale sulla presenza o meno di essi nelle nostre preparazioni

VI PREGHIAMO PERTANTO DI RENDERCI NOTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ANCHE DIVERSE DALLE PRECEDENTI ALLO SCOPO DI EVITARE L'ORDINE DI PIATTI POTENZIALMENTE PERICOLOSI.

In alcuni periodi dell'anno, i prodotti ittici presenti nel nostro menù, potrebbero essere congelati o surgelati a causa della loro reperibilità.

Tutti i prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati sottoposti ad un processo in abbattimento rapido della temperatura per ottenere un prodotto salubre come da regolamento CE 853/2004

DALODI

