



MENÙ
APERITIVO
DRINK LIST



FORMULA APERITIVO

GLI ESPLORATORI

Aperitivo 3 portate



VINI

Prosecco Cartize Colesel Extra Dry	4,00
Vermentino IGT Frescobaldi 2019	5,00
Cataratto IGT Zafara 2019	5,00
Muller-Thurgau Winzenberg 2019	6,00
Kerner Winzenberg 2019	6,00
Rosso di Montalcino DOC Ciampoleto 2017	5,00
Barolo DOCG Bricco Ambrogio 2015	8,00
Chablis 2018	7,00
Pouilly Fumé 2019	7,00
Nero d'Avola DOC Centopassi 2019	4,00

BIRRE

Vikingen Chiara alla spina 35cl	4,00
Vikingen Rossa alla spina 35 cl	5,00
Messina Cristalli di sale 33 cl	4,00
Baladin Open Gold (American Pale Ale) 33 cl	5,00



COCKTAILS

Aperol Spritz (prosecco, soda, bitter)	6,00
Campari Spritz (prosecco, soda, bitter)	6,00
Hugo (prosecco, soda, St. Germain)	7,00
Milano Torino (vermouth rosso, bitter)	6,00
Americano (vermouth rosso, bitter, soda)	8,00
Negroni (gin, vermouth rosso, bitter)	6,00
Gin Tonic / Lemon (gin, tonica / lemon)	7,00
Moscow Mule (vodka, succo di lime, ginger beer)	8,00
London Mule (gin, succo di lime, ginger beer)	8,00
Whiskey Sour (bourbon, sweet&sour)	8,00
The Boulevardier (bourbon, bitter, vermouth rosso)	8,00
Old Fashioned (bourbon, zucchero, soda, angostura)	8,00

AMARI

Amaro Lucano	4,00
Disaronno	4,00
Amaro Montenegro	4,00
Amaro del Capo	4,00
Jagermeister	4,00
Genziana	4,00
Zibibbo	4,00
Passito	4,00
Vin Santo	4,00

DISTILLATI

Grappa (bianca, barricata)	4,00
Rum (Kraken, Matusalem)	5,00
Whiskey (Laphroig 10y, Maker's Mark, Bullet Bourbon)	5,00

ANALCOLICI

Coca Cola/Coca Zero 33 cl	3,00
Schweppes Tonica/Lemon	3,00
Succhi di frutta	3,00
Caffè/Decaffeinato	2,00
Tè e Tisane	3,00
Acqua 1L	2,00

MENÙ PRANZO



Tutti i nostri prodotti
sono realizzati a mano
nel rispetto della tradizione
della cucina italiana

Il nostro ristorante si propone
di esplorare le varie
regioni d'Italia a cadenza fissa

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro con olive disidratate
5,00

Carpaccio di salmone marinato, rucola e pachino
7,00

Crostone al ragù con piselli
6,00

Polpettine di orata con morbida di zucchine
7,00

PRIMI PIATTI

Amatriciana su fonduta di pecorino,
guanciale croccante
10,00

Carbonara con carciofi croccanti
10,00

Parmigiana di melanzane
9,00

Linguine al ragù di orata e crema di zucchine
9,00

SECONDI PIATTI

Insalata di salmone con rucola, lattuga romana,
pachino e carote
8,00

Caesar salad con pollo, crostini di pane,
maionese speziata, lattuga romana
7,00

Vitello Tonnato e gel di barbabietola
9,00

CONTORNI

Scarola ripassata con noci, olive e pachino
6,00

Carciofi croccanti al semolino
5,00

Patate al forno
5,00

DOLCE

Tiramisù
5,00

Acqua 2,00
Pane e servizio 2,00
Caffè 2,00

15

FORMULA PRANZO GLI ESPLORATORI

Due piatti a scelta del nostro menù
più acqua o vino della casa

**CORTESEMENTE PER EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
PER RICHIEDERE
LA CARTA DEGLI ALLERGENI**

Gli Esploratori - Via Trionfale 88, 00195 Roma



MENÙ TOSCANA



Tutti i nostri prodotti
sono realizzati a mano
nel rispetto della tradizione
della cucina italiana

Il nostro ristorante si propone
di esplorare le varie
regioni d'Italia a cadenza fissa

ANTIPASTI

Pappa al pomodoro con pesto
e crumble di bruschetta
10,00

Fegatini biscottati, crema di verza bianca
e formaggio morbido
11,00

Coccoli ripieni al pomodoro con fonduta di pecorino
9,00

Polpettine di ceci, morbida di zucca e pecorino
11,00

PRIMI PIATTI

L'acquacotta e l'uovo pochè
13,00

Gnudi al burro e salvia con polvere di nocciola
14,00

Pici acqua e farina al ragù di manzo
13,00

Maltagliati alla crema di ceci
con cavolo nero croccante
13,00

Cremosa di legumi, farro soffiato e gel di pomodoro
13,00



SECONDI PIATTI

Peposo cotto in Chianti su croccante al rosmarino
15,00

Baccalà alla livornese
14,00

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura,
morbida di sedano rapa, carote parisiene
e spinaci baby
17,00

Tataki di manzo con riduzione di Sangiovese,
pioppini glassati e crema di avocado
16,00

DOLCI

Lattaiolo, cuore di bosco, crumble al cacao salato
7,00

Cantuccio scomposto, mousse di cioccolato fondente
e caramello al moscato
7,00

Castagnaccio morbido
con crema di cioccolato bianco e mascarpone
8,00

Acqua 2,00
Caffè 2,00
Pane e servizio 2,00

**CORTESEMENTE PER EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
PER RICHIEDERE
LA CARTA DEGLI ALLERGENI**

Gli Esploratori - Via Trionfale 88, 00195 Roma