



EXPERIENCE

*Frutto della ricerca delle migliori materie prime
cucinate con armonia dal nostro eclettico chef*

Organic - Km zero - Gluten Free - Senza lattosio

MENÙ

CARO CLIENTE, PER QUALSIASI ALLERGIA O INTOLLERANZA
LO STAFF È DISPONIBILE PER CONSIGLIARLA.

ANTIPASTI

Tagliere di salumi laziali	€ 25
Carciofo fritto, crudo, noci ^{5,6,7,8}	€ 12
Polpetta di bollito di manzo, salsa tartara ^{3,7,9,10,14}	€ 10
Polenta fritta, guazzetto di totani, ricotta salata ^{4,7,13}	€ 12
Gambero rosso, carciofo alla brace, prosciutto ^{2,4,7}	€ 13

PRIMI

Tonnarelli, cavolo nero, frutti di mare, bottarga ^{3,4,9}	€ 17
Maccheroncino, aglio nero, porcini, lamponi ⁹	€ 18
Fettuccina, rigaje di pollo, maggiorana ^{3,7,9}	€ 16
Quadrucci in brodo, manzo fumè ^{3,7,9}	€ 17
Tagliolini al tartufo nero ^{3,7,9}	€ 23
Fettuccina Experience: burro e parmigiano crudo di manzo, gel di limone ^{3,7,9}	€ 17
Primi della tradizione romana Carbonara /Cacio & Pepe /Amatriciana ^{3,7,9}	€ 13

SECONDI

Baccalà, ricci di mare, cime di rapa, mandarino ⁴ € 23

Seppia alla brace, rapa bianca, mojo verde ^{4,13,14} € 22

Capocollo di maiale low & slow,
mele e cannella, radicchio tardivo ^{9,10} € 22

Manzo alla brace, carote, sedano rapa ^{7,9} € 23

Zucca, funghi, castagne, more ^{8,9} € 20

Contorni del giorno € 5

DOLCI

Tiramisù ^{3,6,7} € 8

Biscotteria ^{3,6,7,8,11} € 8

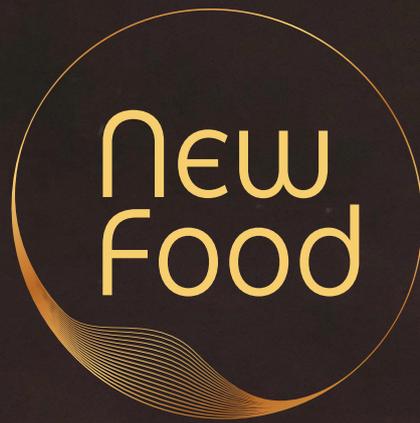
Ciambella, crema allo zabaione ^{3,7} € 8

Granola, cachi, yogurt ^{7,8,12} € 8

Panificati di nostra produzione ¹⁴ € 3,50

Lista Allergeni

*1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce e derivati - 5 arachidi - 6 soia
7 latte e derivati (delattosato) - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi sesamo
12 lupino e derivati - 13 molluschi - 14 frumento deglutinato*



EXPERIENCE

L'AMORE PER IL GUSTO NON CONOSCE LIMITI

New Food Experience è un progetto di New Food Gluten Free

la migliore Bakery Gluten Free dal 2013



Vienici a trovare
nei nostri Store di Roma

www.newfoodexperience.it