

Condominio Marconi

menù

cucina - brace - pinsa



Per iniziare

PANZANELLA ⁽¹⁾ 8

Pane, pomodoro, cipolla e basilico

TARTARE DI FILETTO 15

Filetto di manzo tagliato al coltello condito con olio Evo, accompagnato da fiocchi di sale e pepe rosa

POLPO CARPACCIATO ^(7,14) 15

Carpaccio di polpo accompagnato da quenelle di stracchino, insalata lollo e scorza di agrumi

PROSCIUTTO E BUFALA ^(1,7) 20

Tagliere di prosciutto crudo stagionato almeno 18 mesi e bufala campana D.o.p (250 g) accompagnato dalla nostra focaccia

ANTIPASTO MISTO DELLO CHEF 26

Selezione di salumi, formaggi e tapas



FRIGGITORIA

LE NOSTRE DELIZIE

Assaggi di sfere ripiene:

- **L'IBERICA**: prosciutto crudo, besciamella di pollo, crema di peperoni e julienne di friggiteli (1, 3, 5, 7, 8, 11) 4
- **La NORMA**: melanzane, salsa di pomodoro, olio al basilico, cremoso al formaggio e ricotta salata (1, 3, 5, 7, 8, 11) 4
- **BACCALÀ**: patate e baccalà, crema di cipolle caramellate, mayo all'aglio e pelle croccante (1, 3, 4, 5, 7, 8, 11) 4

CROCCANTE DI BRIE (1, 3, 5, 7, 8, 11) 7

Accompagnato da coulis ai frutti rossi "lime & gin" ed erba cipollina

GAMBERI FRITTI (1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14) 13

Gamberi argentini pastellati e panati al panko (5 pz.), accompagnati da crema di mais alla bisque di gamberi

CESTINO DI SALVIA FRITTA (1, 5, 7, 8, 11) 8

FILETTO DI BACCALÀ (1, 3, 4, 5, 7, 8, 11) 8

CROCCHETTA DI PATATE (1, 3, 5, 7, 8, 11) 3

SUPPLÌ AL TELEFONO (1, 5, 7, 8, 11) 3

PATATINE FRITTE (5, 7) 6

Bruschette

ROMANA (1) 4
Pomodoro, origano e basilico

VEGETARIANA (1, 6, 5, 7) 6
Bufala, verdure saltate con soia e olio allo zenzero, menta

PATÈ OLIVE 4
(1, 6, 7, 8, 10)

PEPERONAZZA (1, 3) 6

Prosciutto crudo, peperoni arrosto, stracchino e basilico

CREMA CARCIOFI 4
(1, 6, 7, 8, 10)



PRIMI PIATTI



BURRO, ALICI & FIORI (1, 4, 7) 16

Burro, alici, fiori di zucca, scorza di limone

AMATRICIANA (1, 7, 12) 13

Salsa di pomodoro, guanciale croccante, pecorino romano, pepe nero

CARBONARA (1, 3, 7) 13

Uova, guanciale croccante, pecorino romano, pepe nero

AJO, OIO & MOLLICA CROCCANTE (1) 12

Olio all'aglio, pachino confit, peperoncino, prezzemolo, mollica di pane tostata

POMODORO E BASILICO (1, 7) 12

Salsa di pomodoro, basilico e ricotta salata

*Tutti i primi sono serviti con tonnellari

SECONDI



POLPETTE AR SUGO (1, 3, 7) 13

Polpette di manzo e suino con salsa di pomodoro, basilico e parmigiano

POLPO DEL CONTADINO (7, 14) 20

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura e accompagnato da parmentier di patate alla paprika e pomodoro concassè, olio al basilico

COTOLETTA DI POLLO (1, 3) 17

Cotoletta fatta in casa accompagnata da patatine fritte

MILLEFOGLIE DI MELANZANE (7, 12) 13

Melanzane marinate e grigliate, cremoso al formaggio, salsa di pomodoro, pomodoro concassè, ricotta salata e olio al basilico

MIX DI VERDURE ALLA PIASTRA 15

Verdure di stagione servite su pietra calda

Contorni

CICORIA RIPASSATA	7	PANNOCCHIA	7
PATATE AL FORNO	6	PEPERONI ARROSTO	7
PATATA ARROSTITA	6	INSALATA MISTA	6



sulla BRACE



FILETTO DI MANZO	28
Servito con patate al forno	
TAGLIATA DI MANZO	22
Controfiletto di Manzo servito con patata arrostita	
GALLETTO MARINATO (12)	16
Galletto "Vallespluga Scudetto Rosso" marinato con mix di spezie servito con patata arrostita	
TAGLIATA DI POLLO (1, 3, 7)	17
Petto di pollo alla griglia servito con insalata, scaglie di grana, salsa Caesar e crostini di pane	
BISTECCA DI POLLO BBQ (6, 7, 10)	19
Marinata con salsa barbecue e servita con patate al forno	
ARROSTICINI DI PECORA (10 PZ.)	15
ARROSTICINI TARTUFATI (10 PZ.) (7, 8)	17

BURGERS

Tutti i nostri burger sono serviti con patatine fritte e salse a scelta



IL CLASSICO (1, 3, 7)	14
Burger di manzo (180 g), pomodoro e insalata	
IL DOPPIO (1, 3, 7)	19
Doppio burger di manzo (180 g),crispy bacon, cheddar, salsa burger	
IL CRISPY (1, 3, 7)	16
Burger di manzo (180 g), crispy bacon, cheddar e salsa burger	
DI POLLO (1, 3, 7)	15
Burger di pollo croccante homemade, pomodoro e insalata	
IL VEGETALE (1, 6, 8, 11)	17
Burger vegetale, verdure saltate con soia e olio allo zenzero, insalata di verza, glassa di aceto balsamico	



Pinsa Romana

*Il nostro impasto matura 72 ore
a temperatura
controllata per garantire
fraganza, gusto e digeribilità

Le FOCACCETTE

"da mette n' mezzo"

CLASSICA (1)

Olio evo, sale, rosmarino

5

PICCANTE (1)

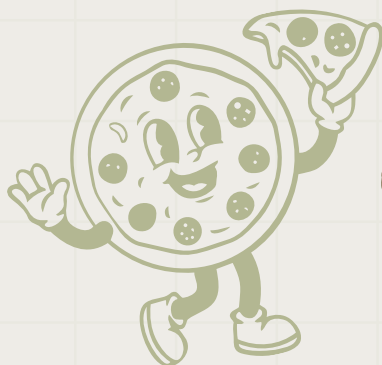
Olio piccante, sale, basilico

6

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1)

Olio all'aglio, sale, peperoncino

6



TONDA GOURMET

DIAVOLA DEL CONDOMINIO (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata,
'nduja, olive nere

14

FIORI VEGAN (1)

Fiori di zucca, peperoni arrosto,
cipolla rossa, olive nere e basilico

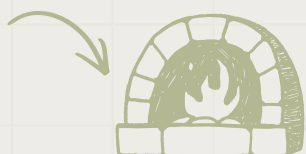
14

MEDITERRANEA (1, 4, 7)

Fiordilatte, peperoni arrosto, alici,
olive nere, basilico, olio piccante

15

Le nostre pinse sono
cotte nel forno a
legna!



CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 2
BASE PIZZA SENZA GLUTINE + 3

LE CLASSICHE

al POMODORO

MARINARA (1) 7
Pomodoro, olio all'aglio, origano

MARGHERITA (1,7) 8
Pomodoro, fiordilatte, basilico

FUNGHI (1,7) 10
Pomodoro, fiordilatte, funghi champignon

NAPOLI (1,4,7) 10
Pomodoro, fiordilatte, alici

DIAVOLA CLASSICA (1,7) 10
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante

BUFALA D.O.P. (1,7) 13
Pomodoro, fiordilatte, bufala campana d.o.p. e basilico

CAPRICCIOSA (1,3,5,7,11) 15
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, funghi champignon, uovo sodo, carciofini



in BIANCO

PATATE (1,7) 8
Fiordilatte, patate lesse, rosmarino

BOSCAIOLA (1,7) 10
Fiordilatte, salsiccia, funghi champignon

CROSTINO (1,7) 11
Fiordilatte, prosciutto cotto, provola affumicata

ORTOLANA ESTIVA (1,6,7,8) 12
Fiordilatte, verdure di stagione saltate con soia e olio allo zenzero, peperoni arrosto, funghi champignon

CONTADINA (1,7) 13
Fiordilatte, salsiccia, peperoni arrosto, stracchino, cipolla rossa, basilico

FIORI & ALICI (1,4,7) 13
Fiordilatte, fiori di zucca, alici



CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 2
BASE PIZZA SENZA GLUTINE + 3

Dolcetto?

TIRAMISÙ (1, 3, 7) 7

MOUSSE ALLE PESCHE (1, 3, 7) 7

Pesche sciroppate, crema Paradiso, crumble di cacao e mandorle, menta

PANNACOTTA / CHEESECAKE (1, 3, 7) 7

- Frutti Rossi
- Nutella

CIAMBELLINE AL VINO (1, 3, 7, 8, 12) 4



SENZA GLUTINE (e senza lattosio)

*Per i nostri clienti con intolleranze proponiamo una selezione di prodotti senza glutine e senza lattosio.



SUPPLÌ 4

LASAGNA AL RAGÙ 13

TIRAMISÙ 8

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI 8



ATTENZIONE: I NOSTRI PRODOTTI SONO CERTIFICATI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO. TUTTAVIA, VENGONO PREPARATI IN UN'UNICA CUCINA DOVE SI UTILIZZANO ANCHE ALIMENTI CONTENENTI GLUTINE; PER QUESTO, PUR ADOTTANDO LA MASSIMA ATTENZIONE, NON POSSIAMO ESCLUDERE COMPLETAMENTE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA.

dal Bar

ACQUA IN BOTTIGLIA

- Naturale (S. Benedetto)
- Leggermente frizzante (Nepi)

SOFT DRINKS

- Coca-cola / Coca-cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Succo di frutta

3 CAFFÈ ESPRESSO 2.5

CAFFÈ ESPRESSO DECA 3

AMARO JEFFERSON 7

GRAPPA BARRICATA 6

AMARI E DIGESTIVI 6

PASSITO & CIAMBELLINE 8

Cocktails

VODKA TONIC · VODKA LEMON 8
Vodka, Schweppes/Schweppes Lemon

GIN TONIC · GIN LEMON 8
Gin, Schweppes/Schweppes Lemon

MOSCOW MULE 8
Vodka, Ginger beer, Succo lime, Lime

NEGRONI 8
Vermouth, Bitter Campari, Gin, Arancia

AMERICANO 8
Vermouth, Bitter Campari, Soda, Arancia

PALOMA 8
Tequila, Succo lime, Sciroppo pompelmo, Crusta di sale, Lime

MOJITO 8
Rum bianco, Zucchero di canna, Menta, Lime

TOMMY'S 8
Tequila, Succo lime, Sciroppo agave, Lime

MARGARITA 8
Tequila, Triple sec, Succo lime, Crusta di Sale, Lime

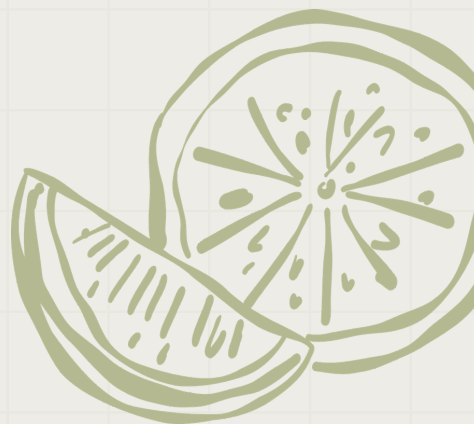
COLLINS 8
Gin, Sciroppo zucchero, Soda, Succo limone, Lime

DAIQUIRI 8
Rum bianco, Succo lime, Sciroppo zucchero, Lime

*Cocktails con Distillati Superiori
10 - 12 €



SPRITZ & ANALCOLICI



APEROL SPRITZ 6
Aperol, Prosecco, Soda, Arancia

CAMPARI SPRITZ 6
Bitter Campari, Prosecco, Soda, Arancia

HUGO 7
St. Germain, Prosecco, Soda, Menta

BELLINI 6
Prosecco, succo alla pesca

LIMONCELLO SPRITZ 7
Limoncello, Prosecco, Soda

PASSION FRUIT SPRITZ 7
Sciroppo Passion, Prosecco, Soda

VIRGIN COLADA 8
Succo Ananas, Sciroppo cocco, Lime

VIRGIN MOJITO 8
Schweppes Lemon, Zucchero canna, Soda, Menta, Lime

L'aperitivo

→ dalle 18.30 alle 20.00

*Ti aspettiamo tutti i giorni con il nostro menù aperitivo.

Il CONDOMINIO è il luogo perfetto per iniziare la serata alla grande!



FESTE & EVENTI

Condominio Marconi è il luogo ideale per ogni tipo di evento.

→
*Dal compleanno alla cena aziendale, dal battesimo al matrimonio, siamo pronti ad accoglierti con professionalità ed esperienza per rendere il tuo giorno indimenticabile.

SERVIZIO E ALLERGENI:

SERVIZIO E COPERTO 2.5 | SERVIZIO DOPOCENA 1 | TAGLIOTORTA 1

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11, semi di sesamo, 12 solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

CONTATTI

Via Enrico dal Pozzo, 5 · Roma
+39 348 012 7024

www.condominiomarconi.com

Condominio Marconi