

MENU



PANE NIKO ROMITO

FILONE BIANCO CON PATATE C.A 700g (1)	3,5€
FILONE SCURO SOLINA E SARAGOLLA C.A 850g (1)	4,5€
FILONCINO RUSTICO C.A 280g (1)	2€
FOCACCIA BIANCA AL PEZZO (1)	2€
FOCACCIA ROSSA AL PEZZO (1)	3€



BOMBA SALATA
(1,3,6,7,8,9)

PROSCIUTTO CRUDO E POMODORO (13,14)	8€
STRACCHINO PROSCIUTTO E RUCOLA (13,14)	8€
SPEZZATINO DI MANZO E SPINACINO (12,13)	8€
MAIALE FONDENTE E SENAPE (11,12,13)	8€
BUFALA POMODORO E BASILICO (12,13)	8€
POLLO FONDENTE MAIONESE E LATTUGA (12,13,14)	8€
SCAROLA, UVETTA, PINOLI E POMODORINO (12,13)	7€

MENU



POLLO FRITTO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG. IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE COTTO AL VAPORE, FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCCHI MINUTI, SENZA PANATURA, IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO "FRIENN" DI OLITALIA, PER UNA FRITTURA PIU' SANA E DELICATA, DORATO FUORI SUCCOSO DENTRO (1,8)

CON PATATE NOVELLE FONDENTI E MAIONESE FATTA IN CASA (1,8)	20€
	25€



HAMBURGER "BOMBA"

VITELLO, SALSA ROSA, POMODORO SEMI SECCO, CETRIOLO MARINATO, LATTUGA, PRIMO SALE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE.
(1,3,6,7,8,9,13,14)

10€

MENU

INSALATE

INSALATA DI POLPO E PATATE CON OLIO E LIMONE (5)	10€
INSALATA DI TONNO, POMODORO E LATTUGA (4)	8€
INSALATA DI SPINACI, PECORINO, SEMI E POMODORO (8,9)	8€

CUCINA

LA LASAGNA (1,3,8,10)	10€
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,8,10,14)	10€

VEGETALI

CHIPS (1,6)	4€
PATATA RIPIENA (1,8)	7€
MELANZANE IN AGRODOLCE, POMODORO CAPPERI E BASILICO (6,9,10)	7€

CARNI E PESCI

POLPETTE AL SUGO CLASSICHE (1,3,8)	10€
CARPACCIO DI MANZO, SALSA TONNATA E MISTICANZA (3,4)	12€
BACCALÀ MANTECATO E PEPPERONI (4)	10€

FOCACCE

FOCACCIA CON PORCHETTA CROCCANTE (1)	7€
FOCACCIA CON MORTADELLA (1)	5€
FOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO (1)	6€
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO (1)	6€

MENU



PANDOLCE

PANDOLCE CLASSICO (1,3,7,8,9)	INTERO 500g 15€
PANDOLCE CIOCCOLATO (1,3,7,8,9)	INTERO 500g 15€



BOMBA DOLCE

(1,3,6,7,8,9,12,13)

VUOTA (1,3,6,7,8,9)	2€
CREMA (1,3,8,9)	2,5€
CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,8,9)	2,5€
CIOCCOLATO (1,3,8,9)	2,5€

MENU



BOMBA GELATO

(1,3,6,7,8,9,13,14)

CREMA (3,8,9)	5€
NOCCIOLA (8,9)	5€
PISTACCHIO (8,9)	5€

DOLCI FRESCHI A FETTE

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA (1,3,6,7,8,9)	5€
CROSTATA DELLA NONNA (1,3,6,7,8,9)	5€
CROSTATA DI MORE SELVATICHE E YOGURT (1,3,6,7,8,9)	5€
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE (1,3,6,7,8,9)	5€
PANDOLCE CLASSICO (1,3,8,9)	4€
PANDOLCE CIOCCOLATO (1,3,8,9)	4€
TORTA RUSTICA CAROTA E OLIO EVO (1,3,6,7,8,9)	3€
TORTA CAPRESE (1,3,6,7,8,9)	4€
TORTA DI MELE ROVESCIATA (1,3)	4€
TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO (3,7,8)	4€
TORTA DI RISO E VANIGLIA (3,8)	4€
TERRINA TIRAMISÙ MONO (1,3,8)	5€
TERRINA CREAM BRULÉ MONO (3,8)	5€
TERRINA BIANCOMANGIARE MONO (9)	5€
CROSTATA MONO CONF. DI ALBICOCCHIE (1,3,8,9)	3€
CROSTATA MONO CONF. DI LAMPONE (1,3,8,9)	3€
CROSTATA MONO CONF. DI FRAGOLE (1,3,8,9)	3€
BISCOTTO NOCCIOLA E CIOCCOLATO MONO (1,3,7,8,9)	1,5€
BISCOTTO ESSE DI FROLLA MONO (1,3,7,8,9)	1€

MENU

DOLCI INTERI

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g 15€
CROSTATA DELLA NONNA (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g 15€
CROSTATA DI MORE SELVATICHE E YOGURT (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g 15€
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g 15€
TORTA MIMOSA (1,3,8)	INTERA 500g 15€
TORTA RUSTICA CAROTA E OLIO EVO (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g 13€
TORTA CAPRESE (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g 13€
TORTA DI MELE ROVESCIATA (1,3)	INTERA 500g 13€
TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO (3,7,8)	INTERA 500g 13€
TORTA DI RISO E VANIGLIA (3,8)	INTERA 500g 13€
PLUM CAKE AL LIMONE (1,3,8)	INTERA 310/510g 7/9€
PLUM CAKE AL CACAO (1,3,8)	INTERA 310/510g 7/9€
PLUM CAKE VANIGLIA E CIOCCOLATO (1,3,8)	INTERA 310/510g 7/9€
SBRISOLONA ALLE MANDORLE (1,3,7,8,9,12)	INTERA 300/370g 6/8€
SBRISOLONA ALLE NOCI E CIOCCOLATO (1,3,7,8,9,12)	INTERA 300/370g 6/8€



PRODOTTI ARTIGIANALI CONFEZIONATI LINEA 'PANE' NIKO ROMITO

BISCOTTI

7€

BISCOTTI AL VINO (1,6)	220g
BISCOTTI ALLA MANDORLA (1,3,7,8,9)	300g
BISCOTTI CANNELLA E CIOCCOLATO (1,3,7,8)	250g
BISCOTTI LINGUE DI GATTO (1,3,7,8,9)	250g
BISCOTTI NOCCIOLA E CIOCCOLATO (1,3,7,8,9)	300g
BISCOTTI SABLE' AGLI AGRUMI (1,3,8)	350g
BISCOTTI SABLE' AL CACAO (1,3,8)	350g
BISCOTTI SPIGHE DI GRANO (1,3,8)	350g
BISCOTTI TRECCINE (1,3,8)	300g
BISCOTTI ESSE DI FROLLA (1,3,7,8,9)	220g
FETTE BISCOTTATE (1,8)	250g

CONFETTURE

7€

CONFETTURA EXTRA MELA	220g
CONFETTURA EXTRA PERA	220g
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	220g
CONFETTURA EXTRA PESCA GIALLA	220g
COMPOSTA EXTRA PESCA NOCE	220g
CONFETTURA EXTRA CILIEGIA	220g
CONFETTURA EXTRA FRAGOLA	220g
CONFETTURA EXTRA LAMPONE	220g

CREME SPALMABILI

8€

CREMA SPALMABILE GIANDUIA (7,9)	220g
CREMA SPALMABILE ALLE MANDORLE (7,8,9)	220g

NETTARI

4€

NETTARE MELA	200ml
NETTARE PERA	200ml
NETTARE ALBICOCCA	200ml
NETTARE PESCA	200ml
NETTARE FRAGOLA	200ml
NETTARE CILIEGIA	200ml
NETTARE MELA SEDANO E ZENZERO	200ml
NETTARE ANANAS	200ml

LA SELEZIONE DELLA NOSTRA CANTINA

BEVANDE

ACQUA ALMA 0,75 L	2€
ACQUA ALMA 0,50 L	1€
ACQUA PET 0,50 L	1€
ARANCIATA 0,33 L	3€
CEDRATA 0,25 L	3€
CHINOTTO 0,25 L	3€
COCA COLA 0,33 L	3€
COCA COLA ZERO 0,33 L	3€
GASSOSA 0,25 L	3€
LIMONATA 0,25 L	3€
NETTARE DI FRUTTA SPREMITA	3,5€
TONICA 0,33 L	3€

CAFFETTERIA

CAFFE'	1€
DECAFFEINATO	1€
CAPPUCCINO (8)	1,5€
CAPPUCCINO DI SOIA (7)	2€
VETRINO (8)	1,5€
LATTE (8)	1,5€
LATTE DI SOIA (7)	2€
LATTE MACCHIATO (8)	1,5€
ORZO (1)	1,5€
GINSENG (1)	1,5€
CAFFE' LATTE (8)	1,5€
TE' /INFUSI/TISANA	3€
CAFFE' SHAKERATO	3€

BIRRA DEL BORGO

LISA 0,33/0,40 L (1)	4/5€
REALE 0,33 L (1)	4€
DUCHESSA 0,33 L (1)	4€
BIRRE SPECIALI 0,33/0,75 L (1)	5/15€

LA SELEZIONE DELLA NOSTRA CANTINA

COCKTAIL ALCOLICI E ANALCOLICI	5/15€
AMARI E LIQUORI	4€
DISTILLATI	3,5/15€

BOLLICINE

ALAIN ROBERT VUVRAY EXTRA BRUT	6/15€
CONTRATTO FOR ENGLAND PAS DOSE'	6/30€
GOULARD CHAMPAGNE BRUT PAUL TRADITION	8/50€

VINI BIANCHI

D'ALELIO MONTONICO D'ABRUZZO 2017	5/18€
VALLE REALE TREBBIANO D'ABRUZZO 2017	5/19€
NICODEMI LE MURATE TREBBIANO D'ABRUZZO 2017	5/19€
FEUDO ANTICO TULLUM PASSERINA D'ABRUZZO 2017	5/19€
LA VALENTINA PECORINO D'ABRUZZO 2017	5/18€

VINI ROSATI

D'ALELIO SCIARR ROSATO D'ABRUZZO 2016	5/19€
D'ALELIO SCIARR ROSATO D'ABRUZZO 2016	5/19€
NICODEMI LE MURATE CERASUOLO D'ABRUZZO 2017	5/19€
CATALDI MADONNA ROSATO D'ABRUZZO 2017	5/18€
LA VALENTINA CERASUOLO D'ABRUZZO 2017	5/17€

VINI ROSSI

LA VALENTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2016	5/18€
VALLE REALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2016	5/21€
CATALDI MADONNA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017	5/20€
FEUDO ANTICO TULLUM MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2014	5/20€

VINI DOLCI

CA'D'GAL MOSCATO D'ASTI 2017	5/18€
FEUDO ANTICO TULLUM PASSITO 2014	5/19€

LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11

- Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati tranne: A) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; B) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio cioè mandorle (*amygdalus communis* L.), Nocciole (*corylus avellana*), noci (*junglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illi noimensis* (*wangenh*) k.Koch], noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pista- cia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Lupino e prodotti a base di lupino;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10.Mg/l espressi in termini di so2. tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

*La tecnica dell'abbattimento/surgelazione di alcuni alimenti non serve alla mera conservazione dei cibi ma è frutto di un lungo percorso di ricerca che lo Chef Romito porta avanti nei laboratori del ristorante Reale. La surgelazione consente di intervenire nel processo di trasformazione degli alimenti esattamente come farebbe qualunque tipo di cottura. Abbatte un alimento ad un certo punto della sua trasformazione, vuol dire preservare il patrimonio nutrizionale dell'alimento stesso, evitare la proliferazione dei batteri e, non ultimo, raggiungere un risultato finale che altrimenti non sarebbe possibile. Nel laboratorio si utilizzano mandorle, nocciole, pistacchi, noci, sesamo, latte, altra frutta a guscio, lupini.