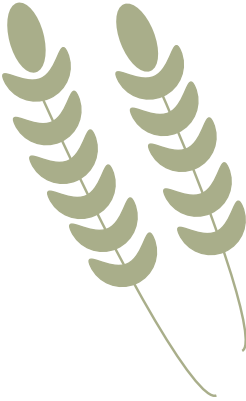


RISTORANTE | KITCHEN LAB

DOVERALÙ

VIA NAZIONALE 215, ROMA





Doveralù

Cafe

VIA NAZIONALE 215, ROMA

.....
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI
PASTA, PIZZA E PANE



APERITIVO

POLPETTE €6

I 00. POLPETTE DI MANZO**1,5,6,7,11,13

I 01. POP CORN DI POLLO*1,4,13

I 02. POLPETTE DI CECI**

I 03. POLPETTE DI BACCALÀ**1,6,7,8,11

PIZZOTTELLE¹ €4

I 08. MONTANARE⁷

I 09. CRUDO E STRACCIATELLA⁷

I 10. CAPRESE⁷

I 11. SALMONE E BRIE^{7,8}

I 16. MISTO SALUMI €9

MORTADELLA

CAPOCOLLO

FINOCCHIONA

FRITTI €4

I 04. SUPPLÌ**1,7

I 05. CROCCHETTE DI PATATE**1,7

I 06. ANELLI DI CIPOLLA*1

I 07. MOZZA STICKS*1,7

TARTINE¹ €3

I 12. BOMBA

I 13. CREMA DI CARCIOFI

I 14. CREMA DI OLIVE

I 15. PESTO DI POMODORI SECCHI

I 17. MISTO FORMAGGI⁷ €9

FIOR DI PECORINO

CACIOCAVALLO

CACIOSTRACCO DI CAPRA

APERITIVO



VUOI FARE UN APERITIVO?

APPROFITTA DELLA NOSTRA PROPOSTA

HAPPY HOUR 16:00 - 19.00

**ORDINA DA BERE E TI OFFRIAMO GLI
STUZZICHINI DELL'APERITIVO FINO AL VALORE
DEL 50% DEL PREZZO DEL DRINK**



ANTIPASTI



01

CAPRESE DI BUFALA⁷

€9

*mozzarella di bufala, pomodori,
rucola, basilico*

02

BUFALA E PARMA⁷

€12

*Mozzarella di bufala, Prosciutto
dolce di Parma*

03

INVOLTINI DI MELANZANA CON MOUSSE DI FORMAGGI^{1,7}

€10

04

CARPACCIO DI SALMONE^{**8} MARINATO

€12

salmone marinato agli agrumi,⁷ rucola

05

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO

€12

con rucola e scaglie di grana⁷

06

TARTARE DI MANZO

€13

servito con guacamole e mandorle³ tostate*

BRUSCHETTE¹

10. AGLIO E OLIO €2

11. BOMBA €4

12. POMODORO €3

13. POMODORINO DEL VESUVIO €5

14. SALMONE⁸ AFFUMICATO €4

15. CREMA DI OLIVE €3

16. CREMA DI CARCIOFI €3

17. CREMA DI POMODORI SECCHI E TONNO⁸ €5

18. STRACCIATELLA E ALICI^{7,8} €5

INSALATONE

I 20

INSALATA CAPRICCIOSA €9

con pomodori, tonno⁸, funghi, uovo⁶, olive, carciofini

I 21

INSALATA MARE €10

con pomodori, tonno⁸, gamberetti⁹, salmone⁸, mais, olive

I 22

INSALATA CESAR €10

*con petto di pollo, carote, scaglie di grana⁷, crostini di pane¹ e
cesar dressing⁷*

I 23

INSALATA GRECA €9

con feta⁷, cetrioli, pomodori, carote, olive

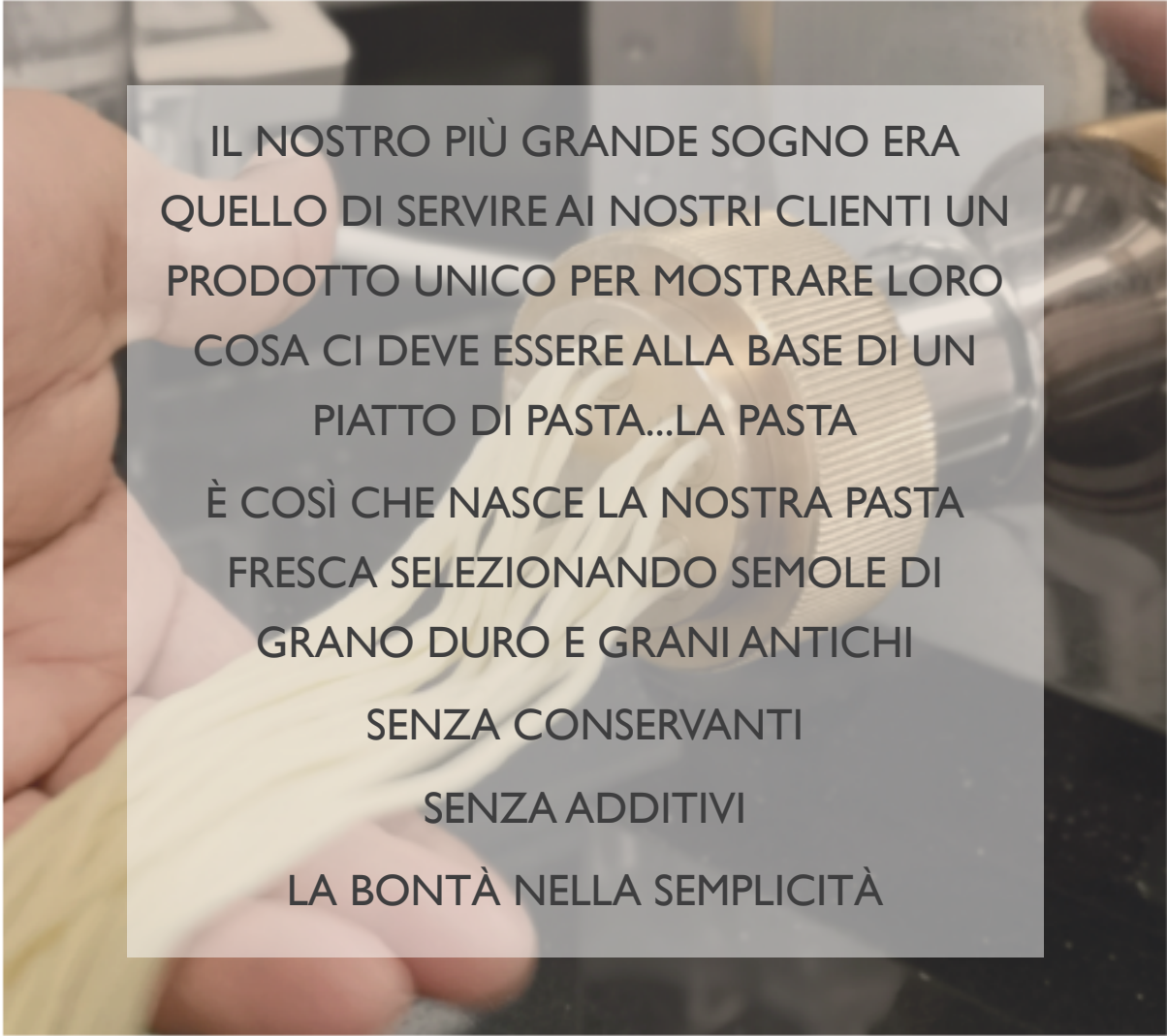
I 24

INSALATA FANTASIA €8

con mozzarella⁷, pomodori, mais, funghi, olive

PASTA

TUTTA LA PASTA VIENE PRODOTTA ALL'INTERNO DI QUESTO RISTORANTE



IL NOSTRO PIÙ GRANDE SOGNO ERA
QUELLO DI SERVIRE AI NOSTRI CLIENTI UN
PRODOTTO UNICO PER MOSTRARE LORO
COSA CI DEVE ESSERE ALLA BASE DI UN
PIATTO DI PASTA...LA PASTA
È COSÌ CHE NASCE LA NOSTRA PASTA
FRESCA SELEZIONANDO SEMOLE DI
GRANO DURO E GRANI ANTICHI
SENZA CONSERVANTI
SENZA ADDITIVI
LA BONTÀ NELLA SEMPLICITÀ

SU RICHIESTA DEI CLIENTI POSSIAMO SERVIRE PASTA SENZA GLUTINE**
CHE ACQUISTIAMO DA UN LABORATORIO ARTIGIANALE, TUTTAVIA NON
GARANTIAMO L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONE SUL PIATTO FINALE

PRIMI

Pasta fresca di nostra produzione trafilata a bronzo

21	RIGATONI ALL'AMATRICIANA ^{(7),11}	€10
22	RIGATONI ALLA CARBONARA ^{6,7,11}	€10
23	SPAGHETTONI ALLA GRICIA ^{7,11}	€10
24	SPAGHETTONI AL POMODORO DEL VESUVIO E BASILICO	€11
25	FUSILLONI PESTO ^{3,7} DI BASILICO POMODORINI E GAMBERETTI* ⁹	€13
26	CANNELLONI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO ^{1,7}	€13

PASTA FRESCA¹

ingredienti: Semola di grano duro siciliano, sfarinato di grano antico Perciasacchi, acqua.

formati: RIGATONI, SPAGHETTONI, FUSILLONI, CANNELLONI



PASTA FRESCA ALL'UOVO^{1,6}

ingredienti: Semola di grano duro siciliano, uova fresche, sale.

formati: FETTUCCINE, MAFALDE, RAVIOLI, LASAGNE,
TAGLIOLINI, TORTELLONI



PASTA ALL'UOVO

PRIMI

Pasta fresca all'uovo di nostra produzione

- | | | |
|----|--|-----|
| 30 | MAFALDE AL RAGÙ ^{4,11} | €12 |
| 31 | RAVIOLI RICOTTA E FUNGHI MISTI
BURRO E TIMO ⁷ | €14 |
| 32 | TORTELLONI DI PATATE CON
RAGU BIANCO ^{4,7,11} | €13 |
| 33 | FETTUCCHINE AI FUNGHI MISTI
(CARDONCELLI E PIOPPINI) | €14 |
| 34 | LASAGNE ALLA BOLOGNESE ^{1,4,7,11} | €12 |
| 35 | LASAGNA CACIO E PEPE
CON CREMA DI CICORIA ^{1,7} | €12 |
| 36 | FETTUCCHINE ALLA PESCATORA ^{*9,10,11} | €15 |
| 37 | TAGLIOLINO PAGLIA E FIENO
COZZE, CECI E PECORINO ^{7,10,11} | €13 |

SECONDI

CARNE

- | | | |
|-----------|--|-----|
| 80 | TAGLIATA DI POLLO AL ROSMARINO E SALVIA
<i>servito con verdure di stagione e crema di patate⁷</i> | €16 |
| 81 | ORECCHIA DI ELEFANTE^{1,6}
<i>cotoletta di vitella servita con patate fritte*</i> | €20 |
| 82 | BISTECCA DI MANZO 350g
<i>servita con patate arrosto</i> | €25 |

PESCE

- | | | |
|-----------|--|-----|
| 86 | FILETTO DI SALMONE⁸ AGLI AGRUMI
<i>servito su crema di patate⁷ con verdure di stagione</i> | €22 |
| 87 | SPIGOLA⁸ FRESCA AL FORNO
<i>con contorno di patate al forno e verdure di stagione</i> | €20 |
| 88 | FISH** & CHIPS^{1,8}
<i>baccalà fritto, patate dippers* e salsa honey&mustard^{5,6}</i> | €16 |

BURGERS

- | | | |
|-----------|--|------------|
| 90 | HAMBURGER DI 200G
<i>con lattuga, pomodoro e patatine fritte*</i> | €12 |
| 91 | BURGER DI AGNELLO
<i>con insalata russa⁶ e patatine fritte*</i> | €13 |
| 92 | CHEESEBURGER⁷ CON BACON E CIPOLLA
<i>con lattuga, pomodoro e patatine fritte*</i> | €14 |
| 93 | BURGER DI POLLO
<i>con lattuga, honey&mustard^{5,6} dressing, grana e patatine fritte*</i> | €12 |
| 94 | BEYOND MEAT BURGER* (VEG)
<i>con mayo di ceci, cheddar veg e patatine fritte*</i> | €12 |
| 95 | SALMONE**^{1,8} BURGER
<i>con verza croccante, salsa tzatziki⁷ e patatine fritte*</i> | €12 |

TUTTI I BURGER SONO SERVITI CON PANINI^{1,14} ALL'OLIO FATTI IN CASA

PIZZA

LE ROSSE

40	MARINARA¹ <i>pomodoro, aglio, origano</i>	€7
41	MARGHERITA^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella</i>	€8
42	NAPOLI^{1,7,8} <i>pomodoro, mozzarella, alici</i>	€9
43	FUNGHI^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	€9
44	MARGHERITA CON PROSCIUTTO^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€10
45	DIAVOLA^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€10
46	BUFALINA^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini confit</i>	€11
47	NAPOLI DOP^{1,7,8} <i>pomodoro, mozzarella di bufala, alici, pomodorini confit</i>	€12
48	SALSICCIA^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	€10
49	PARMIGIANA^{1,7} <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</i>	€9
50	TONNO E CIPOLLA^{1,7,8} <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€10

LE BIANCHE

51	VERDURE^{1,7} <i>mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, peperoni</i>	€10
52	BOSCAIOLA^{1,7} <i>mozzarella, funghi, salsiccia</i>	€10
53	MELANZANE, GORGONZOLA, FINOCCHIONA^{1,7} <i>mozzarella, melanzane, gorgonzola, finocchiona</i>	€10
54	4 FORMAGGI^{1,7} <i>mozzarella, gorgonzola, provola, parmigiano</i>	€9
55	FIORI DI ZUCCA E ALICI^{1,7,8} <i>mozzarella, fiori di zucca e alici</i>	€11
56	GRICIA^{1,7} <i>mozzarella, pecorino, pepe, guanciale</i>	€10
57	PATATE E ALICI^{1,7,8} <i>mozzarella, patate, alici</i>	€9
58	SALMONE^{1,7,8} <i>mozzarella, salmone</i>	€10
59	CAMPANA^{1,7} <i>mozzarella di bufala, pomodorino del vesuvio, basilico</i>	€11
60	STRACCIATELLA E FUNGHI PIOPPINI^{1,7} <i>mozzarella, funghi pioppini e stracciatella</i>	€13

FOCACCE

61	FOCACCIA ¹	€5
62	CRUDO DOLCE DI PARMA ¹	€8
63	BUFALA, PACHINO, RUCOLA ^{1,7}	€10
64	BUFALA E CRUDO DI PARMA ^{1,7}	€12
65	SALMONE, STRACCIATELLA E RUCOLA ^{1,7,8}	€12

CALZONI

66	COTTO E MOZZARELLA ^{1,7}	€10
67	CARBONARA ^{1,6,7}	€10
68	CICORIA ALICI E BOMBA ^{1,8}	€10
69	MORTADELLA PESTO E PISTACCHI ^{1,3,7}	€12
70	NUTELLA ^{1,3,7}	€8

BIRRE

PERONI CHIARA 20 CL	€3,5
PERONI CHIARA 40 CL	€5
PERONI CHIARA 100 CL	€10
PERONI ROSSA 20 CL	€4
PERONI ROSSA 40 CL	€6
PERONI ROSSA 100 CL	€12
PANACHE 40 CL	€6
PANACHE 100 CL	€12
BIRRA BOTTIGLIA 33	€5
PERONI SPECIAL 50	€6,5
<i>puro malto, rossa, doppio malto</i>	
MORETTI GRAND CRU 75	€13
WEISS	€6,5

ACQUA S.PELLEGRINO 750	€2,5
ACQUA S.BENEDETTO 750	€2,5
ACQUA 500	€2
BOTTIGLIA VETRO 330	€3
<i>cococola, fanta, sprite</i>	
BOTTIGLIA VETRO 275	€4
<i>limonata, cedrata, gazzosa</i>	
<i>aranciata, chinotto</i>	
APERITIVI ANALCOLICI	€5
SUCCO DI FRUTTA	€3
TÈ FREDDO	€3

SPARKLING APERITIVO €7

BELLINI

*prosecco, succo di
pesca*

ROSSINI

*prosecco, succo di
fragola*

MIMOSA

*prosecco, succo di
arancia*

SPRITZ

*prosecco,
aperol o campari*

COCKTAILS €9

NEGRONI

*gin, martini rosso,
campari*

BLOODY MARY

*vodka, pomodoro
condito*

DAIQUIRI

*rum bianco, limone,
zucchero*

LONG ISLAND ICE TEA

*gin, vodka, rum, triple
sec, cola*

SEX ON THE BEACH

*vodka, pesca, succo
d'arancia e cranberry*

CAPIROSKA

*vodka, lime, zucchero
di canna*

NEGRONI SBAGLIATO

*prosecco, martini
rosso, campari*

VODKA MARTINI

vodka, martini dry

PINA COLADA

*rum, malibu, succo
d'ananas*

TEQUILA SUNRISE

*tequila, succo
d'arancia, granatina*

MOSCOW MULE

*vodka, ginger beer,
lime*

CAIPIRINHA

*cachaca, lime,
zucchero di canna,*

AMERICANO

*martini rosso,
campari, soda*

COCKTAIL MARTINI

gin, martini dry

MAI TAI

*rum bianco e scuro,
orzata, cointreau*

MARGARITA

tequila, cointreau, lime

SCREWDRIVER

*vodka, succo
d'arancia*

CAPIRISSIMA

*rum, lime, zucchero
di canna*

HUGO

*prosecco, fior di
sambuco, menta*

BLACK RUSSIAN

vodka, kahlua

TROPICAL ENERGY

*rum, passoa, redbull,
succo d'ananas*

BLOW JOB

*baileys, kahlua,
crema di latte*

COSMOPOLITAN

*vodka, triple sec, lime,
cranberry*

MOJITO

*rum, lime, zucchero di
canna, menta, soda*

ALLERGENI

- 1 **GLUTINE**
- 2 **ARACHIDI**
- 3 **FRUTTA A GUSCIO**
- 4 **SEDANO**
- 5 **MOSTARDA**
- 6 **UOVA**
- 7 **LATTE**
- 8 **PESCE**
- 9 **CROSTACEI**
- 10 **MOLLUSCHI**
- 11 **SOLFITI**
- 12 **LUPINI**
- 13 **SOIA**
- 14 **SESAMO**

* **PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE**

** **PRODOTTO FRESCO O SOTTOPOSTO A PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO DI SURGELAZIONE**

www.doveralu.com
doveralu@gmail.com

