MENU

/Adèsso/

★ ★ ★ ★

Roma City

/A

Adèsso, assapora l’Italia

"Adèsso è il qui e ora del gusto: ogni piatto celebra la cucina italiana, Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO. Materie prime scelte con cura, ricette tradizionali e passione trasformano ogni boccone in un’esperienza autentica.
La cantina e la mixology aggiungono note uniche, per vivere l’Italia in ogni assaggio."

Adèsso, taste Italy

« Adèsso is the here and now of taste: every dish celebrates Italian cuisine, recognized as an Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. Carefully selected ingredients, traditional recipes, and passion transform each bite into an authentic experience. Our wine cellar and mixology add unique notes, allowing you to experience Italy in every taste.»

FOLLOW US
ON INSTAGRAM

APERITIVO

DALLE ORE 16:00 ALLE ORE 19:00

APERITIF FROM 4 P.M. TO 7 P.M.

/ 1 Drink
Tagliere salumi e formaggi
Fritto misto
1 Finger food a scelta dello Chef /

/ 1 Drink
Cold cuts & cheese board
Fried specialties
1 Finger food selected by the Chef /

€20

PANE

(1, 8 , 11)

/ Grissini rustici, barbabietola e spinaci, schiacciatine ai cereali, pane e pizza /

/ Rustic, beetroot and spinach grissini, cereal crackers, bread and white pizza /

€4

ANTIPASTI

STARTERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(1, 7, 8, 12)

/ Porchetta homemade, salame corallina, spianata romana, prosciutto crudo amatriciano D.O.P., mortadella, formaggio Sbirro, formaggio ai fiori, Parmigiano Reggiano D.O.P., confettura /

/ Cold cuts & cheese board with homemade porchetta, Corallina salami, Roman spianata, Amatriciano DOP cured ham, mortadella, Sbirro cheese, flower-rinded cheese, Parmigiano Reggiano PDO, fruit preserve /

€16

CESTINO DI FRITTO MISTO HOME MADE

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

/ Un mini supplì al telefono, un'arancinetta prosciutto cotto e mozzarella, un sampietrino romano all'amatriciana, una crocchetta di patate e provola /

/ Mini "supplì al telefono", ham-and-mozzarella arancina, Roman-style "sampietrino" with Amatriciana sauce, potato and smoked-cheese croquette /

€12

/ È possibile acquistare il fritto anche singolarmente
al costo di €5 (2 pezzi) /

/It is possible to buy the fried specialties as a single portion for €5 (2 pcs)/

PARMIGIANA DI MELANZANE

(1, 3, 7, 9)

/ Fettine di melanzane fritte, sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico e Parmigiano Reggiano DOP /

/ Fried eggplant slices with Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil and Parmigiano Reggiano PDO /

€12

HUMMUS DI CECI E RAPE ROSSE CON CHIPS DI TUBERI

(9, 11)

/ Hummus di ceci e rape rosse con chips di tuberi /

/ Chickpea and beetroot hummus with root vegetable chips /

€8

WRAP CON PORCHETTA HOMEMADE, CICORIA RIPASSATA E SALSA AL TALEGGIO

(1, 7)

/ Due mini focaccine con porchetta fatta in casa cotta a bassa temperatura, cicoria ripassata e fonduta al Taleggio /

/ Two mini focaccias with homemade slow-cooked porchetta, sautéed chicory and Taleggio fondue /

€8

PRIMI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL PASTA

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA

(1, 7, 12)

/ Mezze maniche acqua e farina al sugo all'amatriciana, con pomodori italiani, guanciale stagionato al pepe e Pecorino Romano DOP /

/ Fresh water-and-flour mezze maniche with Amatriciana sauce, Italian tomatoes, pepper-aged guanciale and Pecorino Romano PDO /

€14

TONNARELLI CACIO E PEPE

(1, 3, 7)

/ Tonnarelli all'uovo mantecati con Pecorino Romano DOP e pepe nero tostato /

/ Fresh egg tonnarelli with Pecorino Romano PDO and toasted black pepper /

€14

TONNARELLI CARBONARA

(1, 3, 7)

/ Pasta all'uovo, crema carbonara con uova bio, Pecorino Romano DOP e guanciale stagionato al pepe /

/ Fresh egg pasta with carbonara sauce made with organic eggs, Pecorino Romano PDO and pepper-aged guanciale /

€14

LASAGNA DELLO CHEF

(1, 3, 7, 9, 12)

/ Lasagna fatta in casa con mix di farine e uova fresche, con ragù bolognese /

/ Homemade lasagna with mixed flours, fresh eggs and traditional Bolognese ragù /

€15

PRIMI SPECIALI

SIGNATURE PASTA

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI DI BOSCO, TIMO E NOCCIOLE

(7, 8, 12)

/ Riso Carnaroli, funghi misti di bosco, timo e nocciole /

/ Carnaroli rice, mixed wild mushrooms, thyme and hazelnuts /

€16.00

VELLUTATA DI CECI, VERDURE DI STAGIONE E CROSTINI

(1, 9, 12)

/ Vellutata di ceci e verdure di stagione con crostini di pane /

/ Creamy chickpea and seasonal vegetable soup with bread croutons /

€13.00

FUSILLONE CON CREMA DI ZUCCA, SPECK CROCCANTE E FONDUTA AL TALEGGIO

(1, 3, 7, 12)

/ Fusillone fresco con crema di zucca stufata, speck croccante e fonduta al Taleggio /

/ Fresh fusillone with pumpkin cream, crispy speck and Taleggio cheese fondue /

€14.00

SECONDI

SECOND COURSES

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

(1, 7, 12)

/ Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate al rosmarino e chips di tuberi /

/ Red wine-braised beef cheek with rosemary mashed potatoes and root vegetable crisps /

€23,50

POLPETTE DELLA NONNA

(1, 3, 7, 9)

/ Polpette con sugo di pomodori italiani /

/ Traditional meatballs in Italian tomato sauce /

€14

TAGLIATA DI SOVRACOSCIA DI POLLO

(12)

/ Sovracoscia di pollo cotta a bassa temperatura con erbe aromatiche e salsa agli agrumi, servita con patate al forno /

/ Slow-cooked chicken thigh with herbs and citrus sauce, served with roasted potatoes /

€16.50

STRACCETTI DI MANZO

(1, 8, 12)

/ Straccetti di manzo, funghi misti di bosco e foglie di mandorla /

/ Beef strips with mixed wild mushrooms and sliced almonds /

€18

FILETTO DI SALMONE E VERDURE WOK

(4, 6, 9, 11)

/ Filetto di salmone cotto a bassa temperatura, glassato con salsa teriyaki e verdure saltate al sesamo /

/ Slow-cooked salmon fillet glazed with teriyaki sauce, sautéed vegetables and sesame seeds /

€24,50

BURGERS

BACON CHEESEBURGER CON PATATINE DIPPERS

(1, 3, 7, 8, 9, 11)

/ Bun ai semi fatto in casa con hamburger di manzo 180gr, cheddar, pomodoro, bacon, insalata e salsa BBQ /

/ Homemade seeded bun with 180 g beef burger, cheddar, tomato, bacon, lettuce and BBQ sauce. Served with dipper fries /

€15.50

PARMIGIANA BURGER CON PATATINE DIPPERS

(1, 3, 7, 9)

/ Bun ai semi fatto in casa, parmigiana di melanzane, pesto di basilico /

/ Homemade seeded bun with eggplant parmigiana and basil pesto. Served with dipper fries /

€13.50

INSALATE

SALADS

CAESAR SALAD DI POLLO

(1, 3, 4, 7)

/ Sovracoscia di pollo in cbt, lattuga, crostini di pane casareccio, scaglie di grana, bacon e salsa Caesar /

/ Slow-cooked chicken thigh, lettuce, rustic bread croutons, Grana shavings, bacon and Caesar dressing /

€12.50

CAESAR SALAD DI MARE

(1, 2, 3, 4, 7)

/ Gamberi al vapore, lattuga, crostini di pane casareccio, scaglie di grana, bacon e salsa Caesar /

/ Steamed prawns, lettuce, rustic bread croutons, Grana shavings, bacon and Caesar dressing /

€14.50

SICILIANA

/ Veli di finocchi, arance e olive nere /

/ Fennel, orange and black olive salad /

€10

INSALATA MISTA

/ Lattuga, radicchio, riccia, carote e pomodori /

/ Lettuce, radicchio, curly endive, carrots and tomatoes /

€6.50

CAPRESE

(7)

/ Pomodori e mozzarella di latte di bufala DOP /

/ Tomatoes and PDO buffalo mozzarella /

€10

CONTORNI

SIDES

CICORIA

/ Cicoria ripassata in aglio, olio e peperoncino
o all'agro /

/ Chicory sautéed with garlic, olive oil and chili,
or dressed with lemon /

€6.50

SCAROLA

/ Scarola ripassata con olive taggiasche e capperi /

/ Sautéed escarole with Taggiasca olives and capers /

€6.50

PATATE AL FORNO

(12)

/ Patate arrosto al rosmarino /

/ Rosemary-roasted potatoes /

€6.50

VERDURE RIPASSATE DI STAGIONE

/ Verdure ripassate di stagione /

/ Sautéed seasonal vegetables /

€6.50

PURÈ DI PATATE AL ROSMARINO

(7)

/ Crema di patate mantecate con burro,
Parmigiano Reggiano DOP e rosmarino /

/ Creamy mashed potatoes with butter,
Parmigiano Reggiano PDO and rosemary /

€6.00

/ Servizio e coperto €2,50 /

/ Service and cover charge €2.50 /

I piatti proposti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi informazione sulle sostanze, metodi di conservazione e allergeni presenti, chiedi al nostro personale la lista allergeni. Prodotto surgelato, se non reperibile fresco. Tutti i nostri crudi sono sottoposti a procedura di abbattimento a -20° in ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale su richiesta.

/ May contain substances that can cause allergies or intolerances. For any information about ingredients, storage methods, and present allergens, ask our staff for the allergen list. Frozen product, if fresh is not available. All our raw dishes undergo a freezing procedure at -20°C in compliance with EU Regulation 1169/2011. For information regarding substances and allergens, consult the documentation available on request from our service staff. /

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. OEufs et produits à base d'oeufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoinensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoinensis Wangenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse(Macadamia ternifolia) , sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoinensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques