GARUM

FOOD & DRINK *Experience*

GARUM EXPERIENCE € 65

un percorso completo a cura dello chef

Amus bouche
Antipasto
Primo
Secondo
Pre dessert
Dolce

Acqua e servizio del pane incluso

GARUM

ANTIPASTI

UOVO, RADICI E FUNGHI
€ 15

Uovo 63 gradi, crema di topinambur, crema di pastinaca, crema di sedano rapa, galletti, garum di funghi
3.7.8

MANZO, FUNGHI E TARTUFO
€ 18

Tartare di filetto di manzo con olio ai carboni, funghi marinati, uovo di quaglia, toma d'alpeggio, tartufo uncinato, cialda di porcini
1.3.7

CEVICHE DI SPIGOLA, MELA E FINOCCHIO
€ 17

Ceviche di spigola affumicata, sorbetto di finocchio e mela verde, arancia, estratto di finocchio e mela verde, olio al finocchietto
4.9

FAKE RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI
€ 18

Crudo di scampi, riso basmati, polvere di gelato alla crema di scampi, gari, salicornia, gel al limone, erbe del lago di Nemi
2.4.7.9

WAGYU A5 HOKKAIDO
€ 28

Wagyu a5 Hokkaido, insalata di daikon, zucca in conserva e salsa tassozu
6.4.8.12

SELEZIONE DI SALUMI
€ 20

Patanegra 100% bellota, sella di San Venanzo, Cecina de León Casalba, Salame Rosa speck di anatra, Chorizo Ibérico de Bellota, servito con focaccia
1

SELEZIONE DI FORMAGGI
€ 20

Blu di bufala, Comté, Reypenaer, toma d'alpeggio 2045, Lingot ST Nicolae, camembert di bufala, servito con chutney homemade e focaccia
1.7

PATANEGRA 100% BELLOTA AL PIATTO
€ 22

Servito con focaccia
1

FOCACCIA CON SELLA DI SAN VENANZO
€ 15
1

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AI PORCINI
€ 18

Fettuccine alla carruba, ragù di porcini, fondo di porcini al tè Lapsang, carpaccio di porcini, crumble di porcini, cacao e carruba
1.3.7.8

FREGOLA E ZUCCA
€ 16

Fregola sarda risottata con crema di zucca mantecata al burro nocciola, robiola di capra di Roccaverano, salsa all'aglio nero fermentato, crema di spinaci, gel di amaretti al Disaronno, olio di semi di zucca
1.2.5.7.8

CULURGIONES AL POLLO ALLA CACCIATORA
€ 18

Culurgiones ripieni di pollo alla cacciatora, crema di sedano rapa, fonduta di Grana vacche brune 24 mesi, galletti, sedano rapa alla scapece, jus di pollo (G-L)
1.7.12

PACCHERI, MAIALE, TAMARINDO, GRANA E CASTAGNE
€ 18

Paccheri del pastificio Mancini, ragù di maiale all'orientale, chutney di tamarindo, fonduta di Grana Padano 24 mesi al macis, castagne arrosto
1.7.12

RISO, SCAMPI, STRACCIATELLA, CURRY, MANGO E ZENZERO
€ 18

Riso acquerello mantecato alla stracciatella affumicata al legno di mandorla, tartare di scampi, chutney al mango siciliano, gel allo zenzero fermentato, salsa di latte di cocco al curry rosso, polvere di lime nero fermentato, lime e menta2.7.8.12

TAGLIOLINI, SPIGOLA, YUZU, VONGOLE, GARUM
€ 18

Tagliolini ai 40 rossi, burro di normandia allo yuzu, spigola affumicata al legno d' ulivo, salicornia, garum, granita di lupini
1.3.4.7.13

SECONDI PIATTI

ANATRA, PASTINACA, ARANCIA
€ 25

Petto d'anatra confit, finito al forno a carbone, crema di pastinaca, indivia belga bruciata, chutney di arancia fermentata, chips di pastinaca, fondo d'anatra
5.7.9.12

MANZO, FINOCCHI E MELA
€ 28

Filetto di manzo cotto al forno a carbone, finocchio fondente, salsa di finocchi, chutney di mele, fondo di manzo al Calvados
5.7.8.9.12

CARRÉ DI MAIALE IBERICO
€ 26

Carré di maiale iberico cotto al forno a carbone con fondo di maiale al Calvados e sidro di mele, servito con insalata di finocchi, champignon e mela verde
5.12

TAPILLA DI SUINO
€ 24

Tapilla di suino rosso di Castiglia, purè di patate al latte di cocco, pak-Choi, carpaccio d'ananas alla brace, platano fritto, chimichurri al jalapeño e erbe del lago di Nemi
1.7.8

RANA PESCATRICE ALLA CACCIATORA
€ 28

Rana pescatrice, salsa alla cacciatora, crema di topinambur, ragù di galletti e champignon, chips di topinambur
4.5.7.8

SALMONE AL CURRY ROSSO THAI
€ 24

Filetto di salmone al forno a carbone, purè di patate al cocco, purè di patate dolci, salsa Thai al curry rosso, taccole saltate e anacardi
4.6.7.8

FRITTI

SUPPLÌ AL TELEFONO
€ 3

Riso Carnaroli Acquerello al pomodoro San Marzano D.O.P. di Sarno e basilico, con mozzarella d'Agerola
1.5.7.8.9.11

FETTUCCINE AI PORCINI
€ 7
1.5.7.8

SUPPLÌ ALLA ZUCCA
€ 5.5

Riso Carnaroli Acquerello alla zucca, taleggio di bufala, panatura al rosmarino bruciato
1.5.7.8

CONTORNI

PATATE FRITTE IN TRIPLA COTTURA
€ 9

Cotte in grasso d'anatra con sale affumicato e timo
1.5

FINOCCHIO FONDENTE
€ 6

Con ristretto di jus di pollo e arancia
7.12

INSALATA DI CHAMPIGNON, FINOCCHI E MELA
€ 6

Con citronette allo yuzu

FRIGGITELLI SALTATI
€ 6

Aioli all'nduja e arachidi
3.8

PIZZE

GARVM Experience

A DUCK IN AUTUMN
€ 18

Fior di latte di Agerola, speck di anatra, crema di pastinaca, indivia belga ai carboni, chutney di arancia, chips di pastinaca
1.5.7
Calda

GARUM CARBO-BANANA
€ 15

Fior di latte di Agerola, guanciale, carbocrema alla banana grigliata, crema di pecorino buccia nera, mix di pepi, sesamo e semi
1.3.7.8.11
Calda

POLLO ALLA CACCIATORA
€ 15

Fior di latte di Agerola, pollo sfilacciato alla cacciatora, patate schiacciate, chips di topinambur alla scapece, maionese al rosmarino, jus di pollo
1.5.7.12
Calda

BUFFALO & GRAPE
€ 15

Mozzarella di bufala Campana D.O.P., camembert di bufala, blu di bufala, taleggio di bufala, chutney di uva, uva e crumble di ciambelline al vino rosso e anice
1.7.8.12
Calda

GARUM NORCINA
€ 16

Fior di latte di Agerola, ragu di funghi galletti, porcini, cardoncelli e champignon, crema di porcini, carpaccio di funghi, salsa verde, crumble di porcini cacao e carrube
1.7
Calda

ASSOLUTO DI ZUCCA
€ 15

Crema di zucca, zucca al burro nocciola e miele, pickled zucca
1.5.7.8
Tiepida

PINEAPPLE EXPRESS
€ 15

Carpaccio di Angus affumicato, pastrami di ananas, jalapeño, cheddar traditional, rucola, olio all'ananas
1.7
Fredda

MIDDLE EAST PARMIGIANA
€ 15

Pomodoro San Marzano D.O.P. di Sarno, crema di mutabel e labneh, baba ganoush, chips di melanzane, Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, melassa di melograno, sumac, menta e basilico
1.5.7.8
Tiepida

DIABLA Y PIMIENTOS
€ 16

Pomodoro San Marzano D.O.P. di Sarno, chorizo de Bellota di Casalba, friggitelli, stracciatella di Andria, aioli all'nduja, polvere di peperoni cruschi, acetosella, olio al chorizo
1.7.8
Tiepida

NAPOLI 2.0
€ 15

Pomodoro San Marzano D.O.P. di Sarno, alici del Cantabrico, stracciatella di Andria, fiore di cappero, olive itrana, olive taggiasche disidratate, origano siciliano, olio all'aglio nero e polvere di limone fermentato
1.2.7.14
Fredda

MARGHERITA
€ 9.5

Pomodoro San Marzano D.O.P. di Sarno, fior di latte d'Agerola, basilico, olio EVO di Velletri
1.7
Calda

BUFALA
€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P. di Sarno, bufala Campana, Parmigiano vacche rosse 30 mesi, basilico, olio EVO di Velletri
1.7
Calda

Le nostre pizze vengono servite alla temperatura ideale per esaltare al meglio le qualità e i sapori degli ingredienti.

Servizio del pane €3,5 / Servizio €2,5

Tabella allergeni:

1 Cereali contenenti 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 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

GARVM

FOOD & DRINK *Experience*

After Dinner

Aperitivo dalla Cucina

18:30 / 20:00

APERIGARVM TAGLIERE 15€

SALUMI, FORMAGI, FRITTI HOMEMADE E BITES PIÙ
CLASSICHE PER UN TIPICO APERITIVO ALL' ITALIANA
+ 1 DRINK A SCELTA

APERIGARVM EXPERIENCE 15€

SELEZIONE DI 6 BITE PIÙ RICERCATI CHE CAMBIANO
GIORNALMENTE PER UNA VERA E PROPRIA ESPERIENZA
+ 1 DRINK A SCELTA

TAGLIERE DI AFFETTATI SELEZIONATI
ACCOMPAGNATI DALLA NOSTRA FOCACCIA 9€

SELEZIONI DI FORMAGGI ITALIANI E ESTERI 10€

FOCACCIA CON SELLA DI SAN VENANZO 15€

PIATTO DI PATANEGRA 100% BELLOTA
ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA FOCACCIA 20€

VINI AL CALICE

SPUMANTI METODO CHARMAT 7€

SPUMANTI METODO CLASSICO 9€

VINI BIANCHI 7€

VINI ROSSI 8€

VINI DA DESSERT

PER LA DISPONIBILITÀ ALLA MESCITA CHIEDERE AL PERSONALE

BIRRE ALLA SPINA

0,2 LT. €4

0,4 LT. €7

PADERBORNER

Hell 5.1%

RYE COASTAL

Ipa 5.2%

LAMBRATE DOMM

Weiss 5%

EAST SIDE SURESHOT

Bock 6,5%

AMARI & LIQUORI

BRAULIO RISERVA | € 6

UNICUM RISERVA | € 6

RONER K32 | € 6

RONER ALPLER | € 5

LABBARO I € 6

SAN SIMONE I € 5

MONTENEGRO | € 5

FERNET BRANCA | € 5

CYNAR | € 5

LIMONCELLO DI CAPRI | € 5

GRAPPE

RONER LA DELICATA | € 6

RONER LA MORBIDA AMBRATA | € 6

RONER CABERNET INVECCHIATA | € 15

RONER GEWÜRZTRAMINER RISERVA | € 15

GIN SELECTION

TANQUERAY 7€
TANQUERAY 0.0 7€
TANQUERAY NO. TEN 9€
HENDRICK'S 9€
GIN MARE 9€
CITTADELLE 9€
ELEPHANT 13€
MONKEY 47 13€
ROKU 9€
BERTO OLD TOM 7€
PORTOFINO 13€
Z44 RONER 11€
Z44 S.E. RONER I € 11
ADAMVUS | € 11
OPHIR | € 9
BLOOM | € 9
PLYMOUTH NAVY STRENGTH | € 9
THOMAS DAKIN | € 9
PONTINUS I € 9
NIMIUM I € 9
BEEFEATER 24 I € 8
LONDON N°3 I € 10

VODKA

KETEL ONE 7€
CIROC 11€

+ 1€ con un sodato Schweppes Selection a scelta

WHISKY

Scozia SINGLE MALTS & BLENDS

CAOL ILA 12Y 10€

LAPHROAIG 10Y 10€

LAGAVULIN 8Y 12€

LAGAVULIN 16Y 14€

ARDBEG 10Y 12€

TALISKER 10Y 12€

TALISKER SKYE 10€

OBAN 14Y 12€

THE MACALLAN 12Y 25€

HIGHLAND PARK 12Y 12€

SCAPA 12€

JOHNNIE WALKER RED LABEL 6€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 8€

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40€

Irlanda

MITCHELL'S GREEN SPOT Single Pot Still **12€**

MITCHELL'S YELLOW SPOT 12Y 15€

THE BUSKER Single Grain **8€**

THE BUSKER Single Pot Still **8€**

THE BUSKER Single Malt **8€**

America BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON 8€

BULLEIT RYE 8€

SAGAMORE RYE SIGNATURE 8€

SAGAMORE RYE DOUBLE OAK 10€

SAGAMORE RYE CASK STRENGTH 10€

KNOB CREEK 9Y 10 €

MAKERS MARK 10€

WOODFORD RESERVE 10€

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 8€

Giappone

NIKKA FROM THE BARREL 15€

KAIKYO' HATOZAKI BLENDED | €10

Italia

POLI SEGRETARIO DI STATO 12€

RONER TER LIGNUM 14€

RUM

ZACAPA 23 SOLERA Guatemala **10€**

ZACAPA XO Guatemala **25€**

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA Venezuela **10€**

SANTA TERESA 1796 Venezuela **10€**

APPLETON ESTATE 12Y Jamaica **12€**

APPLETON ESTATE 8Y (JAMAICA) | € 12

DON PAPA BAROKO (FILIPPINE) | € 8

RONER R74 (ITALIA) | €10

CAPTAIN MORGAN WHITE (JAMAICA) | € 6

CAPTAIN MORGAN SPICED (JAMAICA) | € 6

CAPTAIN MORGAN DARK (JAMAICA) | € 6

HAVANA CLUB 3 AÑOS (CUBA) | € 6

RUMP@BLIC SELECTION:

Spagna - Venezuela **10€**

Ghana - Eswatini **10€**

Thailandia - Filippine **10€**

Jamaica - **MARSALA CASK 10€**

AGAVE SPIRITS

TEQUILA

DON JULIO BLANCO | € 10

DON JULIO REPOSADO | € 12

DON JULIO AÑEJO | € 14

CASAMIGOS BLANCO | € 12

CASAMIGOS REPOSADO | € 12

CASAMIGOS AÑEJO | € 12

MEZCAL

DEL MAGUEY VIDA (ESPADIN) | € 10

CASAMIGOS MEZCAL | € 15

SNACKS :

POP CORN 3€
OLIVE 4,50€
TARALLI 4,50€

SOFT DRINK 4,50€

ACQUA 2,50€

CAFFÈ 1,50€

TABELLA ALLERGENI

1 cereali contenenti glutine - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio

10 Senape - 11 semi di sesamo - 12 Anidrite solforosa e solfiti

The

SIGNATURE COCKTAILS

GARUM

CURATED BY
ANDREA PETTORINO - LORENZO AMMIRATA

GARVM SPRITZ SUMMER ED.

Liquore all'Anguria
Prosecco
Schweppes Selection Tonica
Basilico Limone

APERITIVO - RINFRESCANTE

€ 9

12



THALASSA SPRITZ

Venturo Aperitivo
Prosecco
Cetriolo
Palo Santo
Schweppes Selection Tonica

FRESCO - AROMATICO

€ 9 12



GARUM
SIGNATURE

MC SOUR

Pisco
Rum Blend
Mela e Cannella
Lime
Arancia

VEGETALE - SPEZIATO - FRUTTATO

€ 10 3



AVIARY

Rum blend
Cocco
Campari
Montenegro
Ananas
Lime

TROPICALE - BITTER

€ 10



GARUM
SIGNATURE

CA' PRESE!

Don Julio blanco
Casamigos Mezcal
Ancho Reyes
Olio al Basilico
Acqua di Pomodoro

SAPIDO - VEGETALE - CHIARIFICATO AL LATTE

€ 12 7



GARUM
SIGNATURE

FIOR DI FRAGOLA

Casamigos Blanco
Don Papa
Fragola
Vaniglia
Fiori di Sambuco

SETOSO - CHIARIFICATO AL LATTE

€ 10 7,12



GARUM
SIGNATURE

ROCKET FIELD

Tanqueray n°10 gin
Branca Menta
Rucola
Lime
Schweppes Selection Soda

FRESCO - ERBACEO

€ 10



GARUM
SIGNATURE

KENTUCKISS

Bulleit Bourbon
Ananas
Zenzero
Lime
Schweppes Selection Ginger Ale

SPEZIATO - RINFRESCANTE - TROPICALE

€10



PEACH WINE WHEY

Cognac
Calvados
Pesca
Rosa
Riduzione di vino
Latticello

FRUTTATO - VINOSO - SETOSO

€ 10 7,12



GARUM
SIGNATURE

RED DOT

Scotch Whiskey Blend
Banana
Pedro Ximenez
Miso
Schweppes Selection Soda

UMAMI - TORBATO - MATURO

€ 10 1,6



GARUM
SIGNATURE

COFFEE PASSION

Zacapa 23 e Rum Blend
Riduzione di vino
Passion Fruit
Caffè cold brew

CAFFETTOSO - FUNKY - ESOTICO

€ 10 12



KISSLESS

Ananas oleo
Lime
Schweppes Selection Ginger Beer

SPEZIATO - TROPICALE

€8 0% alc



BRIO-SO

Tanqueray 0.0
Cetriolo
Palo Santo
Schweppes Selection Soda

DISSETANTE - AROMATICO

€ 8

0% alc



FUNKY LIMONATA

Tanqueray 0.0
Limone
Pepe Rosa
Tonica Fiori di Sambuco

AGRUMATO - PEPOSO

€ 8

0% alc

