



MENU



:3923893370

Benvenuti ai Gelsi, un angolo di campagna nel cuore di Roma.

*Immerso nel verde del Parco delle Sabine, il nostro ristorante
rappresenta una pausa dalla città, un luogo dove rilassarsi,
mangiare bene e respirare un'atmosfera unica.*

Qui ogni piatto racconta una passione semplice e genuina.

*Che sia una cena in famiglia, un pranzo all'aria aperta o una
serata tra amici, vi invitiamo a rilassarvi, godere dei momenti e
sentirvi a casa.*



PER INIZIARE...

SCAMORZA - 8  

scamorza arrosto nel cocchetto con scarola ,olive, uvetta, pinoli

PARMIGIANA - 8   

Melanzane infarinate e fritte con pomodoro bio e fior di latte

INSALATA DI ZUCCHINE - 8 

Zucchine romanesche con parmigiano stagionato 49 mesi

TACOS TARTARE(1 PZ) - 12  

Battuta di *manzo danese con burrata al tartufo

CARPACCIO DI ANGUS - 12 

Manzo Black Angus affumicato con salsa tonnata e capperi

I FRITTI ...

FIORI DI ZUCCA * - 6    

Due fiori ripieni di fior di latte e Alice del cantabrico

PIZZETTA FRITTA - 8   

Pomodoro pizzutello semidry e stracciata di burrata

*BACCALA** - 10     

due filetti di baccalà pastellati e fritti servito con salsa alla senape

*FRITTATINA GENOVESE** - 5    

Bucatini, manzo cipolla e parmigiano pastellati e fritti

*CHIPS DI PATATE*** - 5  

Patate sfoglia fritte al tartufo

I PRIMI...

CARBONARA - 13

Spaghettoni "Felicetti", uovo bio pastorizzato , pecorino romano D.O.P. , guanciale croccante

AMATRICIANA - 13

Mezze maniche "felicetti" pecorino romano D.O.P. , pomodori pelati bio D.O.P., pepe nero

TORTELLLO - 13*

tortello ripieno di carne con crema al parmigiano piselli e funghi

PRIMO DEL GIORNO

Secondo la stagione o al sentimento dello chef

I SECONDI...

IL GALLETTO - 18 🍷

Gelletto ruspante c.b.t., marinato con aglio e rosmarino fritto,
servito con salsa yogurt, senape in grani e miele

LE RIBS - 18

*Costine di suino St.Louis con rub dello chef . c.b.t glassate alla bbq

IL BRASATO - 18 🍷

Guancia di manzo brasata al vino

COTOLETTA - 18

vitello panato con fiocchi di patate

CESTINO DI PANE - 2,5 🌾

ENTRECÔTE DI MANZO - 20

Manzo danese della macelleria Feroci e sale Maldon
300-400gr

FILETTO DI MANZO - 24

Manzo danese della macelleria Feroci e sale Maldon
250 gr

FIORENTINA - 8 L'ETTO

Manzo danese della macelleria Feroci e sale Maldon
1kg

SPADA DI MANZO - 14

Bocconcini di manzo danese

SPADA DI POLLO - 14

Teneri bocconcini di pollo avvolti da guanciale, serviti con salsa yogurt honey mustard

SPADA DI MAIALE - 14

Saporiti bocconcini di maiale porchettato servito con bbq

ARROSTICINI - 12

10 arrosticini di pecora

LE PIZZE...

MARGHERITA - 8

Pomodoro bio, fior di latte, basilico

BUFALA - 10

Pomodoro bio, bufala D.O.P.

NAPOLI - 9

Pomodoro bio, fior di latte, alici del Cantabrico, origano

BOSCAIOLA - 9

Pomodoro bio, fior di latte, salsiccia di Norcia, funghi

CAPRICCIOSA 10

Pomodoro bio, fior di latte, prosciutto, funghi, olive, carciofi, uovo

DIAVOLA - 9

Pomodoro bio, fior di latte, ventricina piccante, (tabasco a parte)

MEDITERRANEA - 10

Pomodoro bio, stracciata, olive, capperi, alici, peperoncino

PROVOLA - 9

Fior di latte, salsiccia di Norcia, patate, provola

GOLOSA - 9

Fior di latte, gorgonzola, guanciale , miele, noci

CONTADINA - 9

Pomodoro bio, peperoni, melanzane, zucchine,

GELSI - 10

bufala d.o.p. guanciale , zucchine , pomodorini

FIORI - 10

fiori, bufala d.o.p. .alici del cantabrico,

I CONTORNI

Patate al forno	
Cicoria	
Verdura di stagione	5
Patate fritte**	
Patate fritte dolci **	

BEVANDE

ACQUA 0,75 IN VETRO - 3

COCA-COLA 0,33 IN VETRO - 3

COCA-COLA 1 LT IN VETRO - 6

BIRRA ARTIGIANALE 0,33 IN VETRO - 6

BIRRA CHIARA ALLA SPINA 0,3 - 5

BIRRA CHIARA ALLA SPINA 0,4 - 6

CAFFE - 1,20

AMARO - 4

TIRAMISÙ - 6 ● 🌾 🌾

Classico

CHEESECAKE - 6 🍷 🌾 🌾

Frutti di bosco , nutella o pistacchio

PANNA COTTA - 6 🍷

Frutti di bosco , nutella o pistacchio

TORTINO DI MELE - 6 🌾 🍷

Scrigno di pasta frolla ripieno di muffin di mele e cannella con gelato alla vaniglia

ZOCCOLETTE - 6 🌾 🍷

Palline di pasta lievitata,ritte e zuccherate, servite con nutella e panna

FRUTTA - 6

Frutta di stagione

COCKTAILS

AMERICANO - 6

Vermut rosso, bitter Campari, soda

NEGRONI - 6

Vermut rosso, bitter Campari, gin

SPRITZ - 6

Aperol o campari, prosecco, soda

OLD FASHIONED - 6

Whisky, Angostura, zucchero, soda

MARGARITA - 6

Tequila, lima, triplesec

GIN TONIC - 6

Gin, acqua tonica

PREMIUM - 10

MENU APERICENA - 15

menu : tagliere di formaggi e salumi, chips,

CARTA DEI VINI

ROSSI

PIEMONTE

Barbera d'alba DOC - Gabriele Scaglione

25

Barbera 13%

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein doc - H Lun

25

Lagrein 13%

VENETO

Ripasso della valpolicella DOC - Sartori

25

Corvina veronese - corvione - rondinella 14%

FRIULI

Cabernet sauvignon - Forchir

20

Cabernet sauvignon 12%

Merlot - Forchir

20

Merlot 12%

TOSCANA

Chianti classico DOCG - Grevepesa 20
Sangiovese - merlot 13,5%

Morellino di Scansano - Fattoria dei Barbi 25
Sangiovese 14%

Nobile di Montepulciano - Signore del Greppo 45
Sangiovese 14,5%

MARCHE

Rosso Piceno bio - Saladini Pilastrini 20
Montepulciano - sangiovese 13%

UMBRIA

Anima umbra - Arnaldo Caprai 18
Sangiovese - canaiolo 13%

Collepiano DOCG - Arnaldo Caprai 40
Sagrantino 14%

LAZIO

Syrah IGP - Casa divina provvidenza 20
Syrah 13%

Cesanese IGP - Casa divina provvidenza 20
Cesanese 13%

Merlot - casa Divina provvidenza 20
Merlot 13%

ABRUZZO

iava - Vigna madre

Montepulciano d'Abruzzo 13%

20

CAMPANIA

Aglianico del Taburno - Talamoni

Aglianico 13,5%

18

PUGLIA

Ghenos DOC - Torrevento

Sangiovese - canaiolo 13%

20

SICILIA

Flaming nero d'Avola - Furnari

Nero d'avola 13%

20

Etna rosso DOC - Tornatore

Neretto mascalese - nerello cappuccino 14%

30

BIANCHI

FRIULI

saivignon blanc - terre di ger 20

Sauvignon 14,5%

Ribolla gialla IGT - Forchir 20

Ribolla gialla 13%

Pinot grigio IGT - Forchir 20

Pinot grigio 13%

UMBRIA

Anima umbra IGT - Arnaldo Caprai 18

Grechetto, trebbiano 12%

CAMPANIA

Falanghina DOCG - Torre Varano 18

Falanghina 13%

ABRUZZO

Trabocchetto IGT - Talamonti 18

Pecorino

LAZIO

Malvasia puntinata bio - Lotti 20

Malvasia puntinata 14,5%

Chardonnay - Casale del Giglio 20

Chardonnay 13%

SICILIA

Primagoccia DOC - Furnari 20

Catarratto 13%

Bianco di lidia - Furnari 20

Inzolia 12,5%

Gri DOC - Rocche della Sala 18

Grillo 13%

BIANCHI

SARDEGNA

Rias - torre di gregu

20

Vermentino 13,5%

BOLLICINE

ITALIA

Batudé - Tenuta Ambrosini

40

Franciacorta 12%

Rose - Elisabetta Abrami

45

Franciacorta 12,5%

Onor V - Sangiorgio

20

Valdobriatene 11,5%

CHAMPAGNE

FRANCIA

Moët & Chandon

60

Pinot nero, pinot meunier, chardonnay



- 1  *CEREALI CONTENENTI GLUTINE*
 - 2  *CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI*
 - 3  *UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA*
 - 4  *PESCE E DERIVATI*
 - 5  *ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI*
 - 6  *SOIA E DERIVATI*
 - 7  *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE*
 - 8  *FRUTTA A GUSCIO*
 - 9  *SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO*
 - 10  *SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE*
 - 11  *SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO*
 - 12  *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI <10 MG/KG*
 - 13  *LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI*
 - 14  *MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI*
-

* il prodotto potrebbe essere abbattuto a temperatura negativa

**

prodotto congelato all'origine