



LEGAMBIENTE LAZIO
CIRCOLO GEA



*Prodotti locali,
sani e responsabili*

HEALTHY AND RESPONSIBLY SOURCED LOCAL PRODUCTS

Ingredienti biologici e a Km0

ORGANIC AND ZERO-KILOMETER INGREDIENTS



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

PASSWORD WI-FI: welcome2u



Antipasti

APPETIZERS

Suppli cicoria, broccoletti e provola

Chicory, broccoli, and provola cheese rice croquettes

5 Euro



Carciofo alla griglia con salsa alle erbe

Grilled artichoke with herb sauce

7 Euro



Tartare di manzo tonnata con capperi di Pantelleria

Beef tartare with tuna sauce and Pantelleria capers

12 Euro



Salmone affumicato (Sapor Maris), finocchi e arancia

Smoked salmon (Sapor Maris) with fennel and orange

12 Euro



Tacos con pollo, avocado e mayo alla paprika

Tacos with pulled chicken, avocado, and paprika mayo

7 Euro





Primi Piatti FIRST COURSES

Gnocchi vegani con verdure di stagione

Vegan gnocchi with seasonal vegetables

14 Euro



Tonnarelli cacio e pepe con gamberi e lime

Tonnarelli with pecorino cheese, black pepper, shrimp, and lime

16 Euro

Rigatoni Amatriciana

Rigatoni with Amatriciana sauce

14 Euro

Rigatoni carbonara

Rigatoni with Carbonara sauce

14 Euro

Tagliatelle con ragù alla bolognese

Tagliatelle with Bolognese ragù

14 Euro

Fettuccine al pomodoro

Fettuccine with tomato sauce

12 Euro



I nostri primi posso essere preparati con pasta gluten free su richiesta del cliente

All the dishes above can be prepared with gluten-free pasta upon request



Secondi Piatti

MAIN COURSES

Polpette di seitan al sugo

Seitan meatballs in tomato sauce

14 Euro



Tagliata di manzo Sakura con contorno a scelta

Sakura beef steak with side dish of choice

20 Euro



Fish and chips

Fish and chips

13 Euro

Caesar Salad di pollo

Chicken Caesar salad

13 Euro

Trancio di spigola alla griglia con bieta ripassata

Grilled sea bass fillet with sautéed Swiss chard

18 Euro



Contorni

SIDE DISHES

Patate fritte - French Fries

Orto in forno - Baked mixed vegetables

Bieta ripassata - Sautéed Swiss chard

Cicoria ripassata - Sautéed chicory

7 Euro





Panini

SANDWICHES

Panino Timoty burger di manzo Sakura con bacon, formaggio, insalata, pomodoro

Timoty sandwich, Sakura beef burger with bacon, cheese, lettuce, tomato
13 Euro

Panino salmone, salmone affumicato, iceberg, avocado, salsa yogurt

Salmon sandwich smoked salmon, iceberg lettuce, avocado, yogurt sauce
15 Euro

Panino Vegano ctofu e verdure di stagione

Vegan sandwich, tofu and seasonal vegetables

14 Euro 


contorno a scelta 4 Euro
side dish of choice 4 Euro

Pinsa

PIZZA

Pinsa Margherita, mozzarella e basilico

Margherita pinsa with mozzarella and basil

12 Euro 

Pinsa con 'nduja, caciocavallo e confettura di cipolla

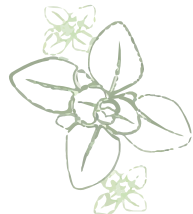
Pinsa with 'nduja, caciocavallo cheese, and onion jam

14 Euro

Pinsa ortolana

Vegetable pinsa

12 Euro 





Dolci

DESSERTS

Tiramisù

7 Euro



Torta cioccolato e pere

Dark chocolate fondant cake with pears

7 Euro



Cheesecake Basca al caramello salato

Salted caramel Basca cheesecake

7 Euro



Dolce del mese

Dessert of the month

8 Euro

Soft drink

Acqua

2 Euro

Chinotto

4 Euro

Coca Cola

4 Euro

Succhi di frutta

4 Euro

Coca Cola Zero

4 Euro

Red Bull

4 Euro

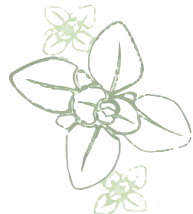
Aranciata Fanta

4 Euro

Soda

4 Euro

Servizio 2 Euro





Birre B E E R

| | |
|--|---------------|
| Moretti 40 cl - 4,6% vol | 5 Euro |
| Riegele Weizen doppelbock beer 40 cl 8,0 vol | 7 Euro |
| Ipa glaciale 40 cl - 7,5% vol | 7 Euro |
| Gouden Carolus-Dark Strong Ale 40 cl - 8,5% vol | 7 Euro |
| Birra del mese | 7 Euro |
| Birra analcolica | 5 Euro |
| Birra gluten free | 5 Euro |

Bollicine S P A R K L I N G W I N E S

Franciacorta

60 Euro

Prosecco Rosé DOC

Vinicola isola Augusta - Pinot nero, Glera (prosecco) - Friuli

25 Euro



Pass Dosé metodo Classico

cantina del Tufaio - Pinot Bianco Malvasia puntinata - Zagarolo

40 Euro

Cacchione Extra Dry - cantina Bacco - Lazio

24 Euro





Vini bianchi

WHITE WINES

 6 Euro

- Moscato in purezza** - Montefiascone
Cantina Stefanoni **22** Euro
- Sora Luisa** - Tenuta Sant'isidoro
Pinot Bianco - Tarquinia **30** Euro
- Stradabianca Bio** - Cantina Colacicchi
Malvasia-passerina - Anagni **34** Euro
- Tellenae** - Cantina Stramacci
Malvasia puntinata - Appia Antica **36** Euro
- Aggi** - Cantina del Tufaio
Grechetto trebbiano e malvasia - Zagarolo **34** Euro
- 496 Bio** - cantina De Santis
Malvasia-trebbiano - Frascati **28** Euro
- Chardonnay Merum** - Cantina Vannelli
Chardonnay - Lazio **24** Euro
- Pinot grigio Merum** - Cantina Vannelli
Pinot grigio - Lazio **24** Euro
- Sauvignon DEA** - Cantina Vannelli
Saouvignon - Lazio **26** Euro

Vini naturali

NATURAL WINES

Una selezione diversa ogni mese
A different selection every month

?? Euro





Vini rossi
RED WINES

 6 Euro

Casale Tiberio - Cantina del Tufaiò
Merlot Cabernet Sauvignon - Zagarolo
36 Euro

Schiaffo Bio - Cantina Colacicchi
Cesanese Cabernet Merlot - Anagni
34 Euro

Iuno - Cantina De Santis
Cabernet Franc - Frascati
32 Euro

Frattarossa - Azienda Agricola Fratelli Masci
Cesanese - Lazio
24 Euro

Tratturo - Cantina Spinelli
Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzo
28 Euro

Chianti - Cantina Fontalsalice
Sangiovese - Toscana
24 Euro

Montepulciano - Cantina Castorani
Montepulciano - Abruzzo
28 Euro

Pinot nero - Cantina Isola Augusta
Pinot nero - Friuli
26 Euro





Spritz

Aperol

Prosecco, Aperol, soda

8 Euro

Campari

Prosecco, Campari, soda

8 Euro

Veneziano

Prosecco, Select, soda

8 Euro

Cynar

Prosecco, Cynar, soda

8 Euro

Hugo

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda

8 Euro

China

Prosecco, China, soda

8 Euro

Limoncello

Prosecco, Limoncello, soda

8 Euro

Italicus

Prosecco, Italicus e soda

8 Euro

Venturo

Prosecco, Venturo e soda

8 Euro





Timoty Specials

Timoty

Gin, basilico, succo di limone, ginger beer

12 Euro

Pornstar Martini

Vodka alla vaniglia, passoã, sciroppo vaniglia e sciroppo passion fruit

12 Euro

Bramble

Bombay gin, succo di limone, liquore alle more

12 Euro

Bees Kyees

Tanqueray gin, succo di limone, succo di arancia, miele

12 Euro

Mococktail

Virgin Mojito

Succo mela verde, lime, sweet & sour, ginger beer

8 Euro

Twist Shirley Temple

Succo d'arancia, granatina, lime, ginger ale

8 Euro

Polinesiano

Succo d'arancia, polpa maracuja, succo limone e sciroppo passion fruit

8 Euro

Esotico

Succo d'ananas, sciroppo passion fruit, succo limone

8 Euro

Virgin Mary

Succo pomodoro, succo di limone sale pepe e tabasco

8 Euro





Cocktail

Americano

Campari, Martini Rosso, Soda

9 Euro

Negroni

Gin, Campari, Martini Rosso

9 Euro

Negroni Sbagliato

Campari, Martini Rosso, Prosecco

9 Euro

Bellini

Prosecco, succo di Pesca

9 Euro

Boulevardier

Bourbon whiskey, Vermouth rosso, Campari

9 Euro

Manhattan

Bourbon whiskey, Vermouth rosso, Angostura

9 Euro

Dry Martini

Gin, Martini Dry

9 Euro

Old fashioned

Bourbon Whiskey, Angostura, Zucchero

9 Euro

White russian

Vodka, Kahlúa, panna liquida

9 Euro

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, succo di limone, zucchero, albume

9 Euro





Cocktail

Daiquiri

Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero

9 Euro

Gin Fizz

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

9 Euro

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, succo lime, succo di mirtillo rosso

9 Euro

Margarita

Tequila, Triple Sec, succo lime, sale

9 Euro

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, succo di lime

9 Euro

Tequila Sunrise

Tequila, Succo d'arancia, sciroppo di granatina

9 Euro

Paloma

Tequila, succo lime, soda al Pompelmo Rosa

9 Euro

Tommy's margarita

Tequila, Succo di lime, sciroppo di agave

9 Euro

Bloody Mary

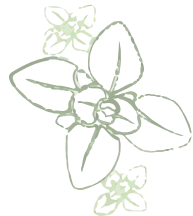
Vodka, Succo limone, sale pepe e succo di pomodoro

9 Euro

Mai tai

Rum chiaro, Rum scuro, orange curaçao, sciroppo d'orzata e succo di lime

9 Euro





Gin Tonic

Gintonic

9 Euro

Bombay Sapphire & Tonic

Tanqueray London Dry & Tonic

11 Euro

Mare & Tonic

Fever-Tree premium

11 Euro

Hendrick'S & Tonic

Fever-Tree premium

13 Euro

Monkey & Tonic

Fever-Tree premium

14 Euro

Del Professore

12 Euro

ETSU

12 Euro

Neri

11 Euro

Regina

13 Euro

Vodka Tonic

Vodka Tonic

9 Euro

Moskovskaya Tonic

11 Euro

Grey Goose & Tonic

Fever-Tree premium

13 Euro

Belvedere & Tonic

Fever-Tree premium

13 Euro





Whisky

Tullamore Dew Irish
6 Euro

Bulleit Bourbon
7 Euro

Bushmills black bush
7 Euro

Lagavulin 16 Anni Islay Single
8 Euro

Oban 14 Years Old
12 Euro

Distillati

Grappa Barricata, Barolo
5 Euro

Grappa Bianca, Chardonnay
4 Euro

Amaro Vecchio del Capo
5 Euro

Limoncello
5 Euro

Jagermeister
5 Euro

Amaretto di Saronno
5 Euro

Liquore alla liquirizia
5 Euro

Amaro
5 Euro

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva
7 Euro

Ron barcelo imperial dominicano porto cask
7 Euro



**Nel menù sono presenti alimenti con i seguenti allergeni.
Si prega di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.**



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.

Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.



PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.



LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



LUPINO E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.