



CARTA DEI VINI

LE PROPOSTE DELLA CASA

BIANCO

BIANCO BIOLOGICO14€

Trebbiano, Malvasia

Cantina Robertiello [Lazio]

ROSSO

ROSSO BIOLOGICO ALTROVE . . . 14€

Ciliegiolo, Sangiovese

Cantina Robertiello [Lazio]

BOLLICINE

**PROSECCO DOC26€
EXTRA DRY**

Perera, Glera

Azienda Agricola Tre Mat [Veneto]

**BAKARI BLANC DE BLANCS35€
EXTRA BRUT**

Friulano

Bakari [Veneto]

**ARGILE BLANC DE BLANCS38€
BRUT NATURE**

Chardonnay

Corbellini [Lombardia]

**FRANCIACORTA SOLOUVA40€
BRUT**

Chardonnay

Az. Agricola Solo Uva



BIANCHI

SENZANIENTE PECORINO 201824€

Pecorino

Marina Palusci [Abruzzo]

PINOT GRIGIO DOC 18€
DELLE VENEZIE

Pinot grigio

Bakari [Veneto]

BURGENLANDWEIß 201826€

Burgenland bianco

Meinklang [Austria]

PIETROBIANCO 201725€

Tai bianco, Pinot bianco

Daniele Portinari [Veneto]

MALVASIA DELLE LIPARI 201838€
SECCA IGP

Malvasia

Punta dell'Ufala [Sicilia]

BARBABIANCA 201824€

Garganega /

Lireos [Veneto]

MOSEL RIESLING 201828€

Riesling

Markus Scholtes [Germania]

BLEU 201835€

Zalema

Garay [Spagna]

ROSATI

SENZANIENTE CERASUOLO 2018. .24€

Montepulciano d'Abruzzo

Marina Palusci [Abruzzo]

BAKARI ROSA 201524€
CONFONDO

Corvina

Bakari [Veneto]

BARDOLINO 201722€
CHIARETTO DOC

Corvina, Rondinella

Lireos [Veneto]

MARIA PETTENA 201848€
CANNONAU DI SARDEGNA

Cannonau

Cantina Sannas [Sardegna]

ROSSI

SENZANIENTE 2018 24€

MONTEPULCIANO

Montepulciano

Marina Palusci [Abruzzo]

AGLIANICO IGT 2017 28€

Aglianico

Il Cancelliere [Campania]

BAKARI IGT VENETO 2016 18€

Cabernet franc, Merlot, Petit verdot

Bakari [Veneto]

VALPOLLICELLA DOC 2018 22€

Corvina, Corvinone, Rondinella

Monte Caro [Veneto]

TERRA SASSO 2018 22€

NEGROAMARO E PRIMITIVO

Negroamaro, Primitivo

Valentina Passalacqua [Puglia]

ROSSO DELL'EMILIA IGP 2015 28€

Salamino di Santa Croce in purezza

Vigneto Saetti [Emilia Romagna]

CINICI 2016 24€

ROSSO DI TOSCANA IGT

Sagiovese, Mammolo, Syrah

Azienda agricola Cincelli [Toscana]

BERNARDINO 2018 20€

CHIANTI DOCG

Sangiovese, Merlot, Colorino, Canaiolo

Fattoria La Striscia "Bernardino"

[Toscana]

BOBOTTI 2017 48€

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Cannonau

Cantina Sannas [Sardegna]





ASSAGGI DI MEZÈ DALLA CUCINA

HUMMUS ALLA RAPA VIOLA	2,50€
BABAGANOUSH	2,50€
POLPETTA DI MELANZANE CON TZATZICHI	2,50€
FATTOUSH LIBANESE	2,50€
BACCALÀ MANTECATO con pesto di funghi shitake su pane di cristallo	2,50€
SALMONE MARINATO ALLA SVEDESE con burro all'aneto su pane nero di segale	2,50€
INSALATA DI BOLLITO	2,50€



FORMULA APERITIVO tre mezè a scelta

6,00€

TAGLIERI DAL BANCO



TAGLIERE DI SALUMI Assortimento di salumi abruzzesi provenienti da piccoli allevamenti	7,00€
TAGLIERE DI FORMAGGI Assortimento di formaggi vaccini, ovini e caprini	7,00€
TAGLIERE MISTO Selezione di salumi e formaggi	12,00€



ASSAGGI DI MEZÈ DALLA CUCINA

HUMMUS ALLA RAPA VIOLA	2,50€
BABAGANOUSH	2,50€
POLPETTA DI MELANZANE CON TZATZICHI	2,50€
FATTOUSH LIBANESE	2,50€
BACCALÀ MANTECATO con pesto di funghi shitake su pane di cristallo	2,50€
SALMONE MARINATO ALLA SVEDESE con burro all'aneto su pane nero di segale	2,50€
INSALATA DI BOLLITO	2,50€



FORMULA APERITIVO tre mezè a scelta

6,00€

TAGLIERI DAL BANCO



TAGLIERE DI SALUMI Assortimento di salumi abruzzesi provenienti da piccoli allevamenti	7,00€
TAGLIERE DI FORMAGGI Assortimento di formaggi vaccini, ovini e caprini	7,00€
TAGLIERE MISTO Selezione di salumi e formaggi	12,00€



SPRITZ

4,00€

Prosecco, soda e...

CAMPARI / APEROL

CYNAR / HUGO / PASSOA e...

Chiedi al barman la specialità del giorno!

COCKTAIL

6,00€

MOJITO / MOJITO AL BASILICO

Pestato di Lime, zucchero di canna menta o basilico con Rum Bianco

NEGRONI / SBAGLIATO

Campari bitter, Vermouth Rosso e Gin / Prosecco

MOSCOW MULE / Vodka, Ginger beer e Succo di lime

MARTINI DRY / Shakerato con Martini Dry e Gin

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Pestato di Lime e zucchero di canna con Cachaça / Vodka

AMERICANO / Campari bitter, Vermouth Rosso e Soda

COSMOPOLITAN / Shakerato con Citron Vodka, Cointreau, Cranberry e Succo di lime

DAIQUIRI / Shakerato con Rum bianco, Sciroppo di zucchero di canna e Succo di lime

MARGARITA / Shakerato con Tequila, Cointreau e Succo di lime

MANHATTAN / Whiskey, Vermouth Rosso e Angostura



SPRITZ

4,00€

Prosecco, soda e...

CAMPARI / APEROL

CYNAR / HUGO / PASSOA e...

Chiedi al barman la specialità del giorno!

COCKTAIL

6,00€

MOJITO / MOJITO AL BASILICO

Pestato di Lime, zucchero di canna menta o basilico con Rum Bianco

NEGRONI / SBAGLIATO

Campari bitter, Vermouth Rosso e Gin / Prosecco

MOSCOW MULE / Vodka, Ginger beer e Succo di lime

MARTINI DRY / Shakerato con Martini Dry e Gin

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Pestato di Lime e zucchero di canna con Cachaça / Vodka

AMERICANO / Campari bitter, Vermouth Rosso e Soda

COSMOPOLITAN / Shakerato con Citron Vodka, Cointreau, Cranberry e Succo di lime

DAIQUIRI / Shakerato con Rum bianco, Sciroppo di zucchero di canna e Succo di lime

MARGARITA / Shakerato con Tequila, Cointreau e Succo di lime

MANHATTAN / Whiskey, Vermouth Rosso e Angostura

Altrove è un'Impresa Sociale del CIES Onlus
(Centro Informazione ed Educazione allo Sviluppo)
che da oltre 36 anni promuove lo sviluppo
nei paesi da cui provengono i flussi migratori
e contrasta la discriminazione
e l'esclusione sociale in Italia.

L'impresa sociale Altrove
ha come primario obiettivo quello di sostenere
i progetti sociali e no-profit del CIES.

Altrove è anche:

Un progetto di integrazione socio-lavorativa

Una realtà interculturale

Apertura a culture diverse

Visita il nostro sito internet e le pagine social
per scoprire di più

www.altroveristorante.it



M E N U

In questo momento, non vi trovate in un
semplice ristorante ma dentro a un
progetto sociale, interculturale, etico e
sostenibile



MEZÈ

LE NOSTRE PROPOSTE PER INIZIARE

INSALATA DI TONNO Filetto di tonno fresco con lime, pomodoro, cipollotto, ravanello e lattuga	14,00€
CEVICHE DI VERDURE VEGANO Verdure di stagione marinate con marinatura tipica peruviana, a base di lime, menta e aji amarillo	10,00€
BABAGANOUSH Polpa di melanzane arrostiti speziata servita con pita	7,00€
VICINO ORIENTE Felfel di fave con insalata di spinacino e spuma di pecorino	8,00€
PAKORA VEGANO Frittelle di farina di ceci con salsa di curry verde	7,00€
GAZPACHO ANDALUSO VEGANO Servito con crostini di pane croccante	7,00€
ZA'ATAR VEGANO Patate dolci arrosto con fichi freschi ed erbe aromatiche	9,00€
UN GIRO TRA I NOSTRI MEZÈ PER 2 PERSONE Ceviche, pakora, gazpacho, felfel, babaganoush	18,00€

OGNI MESE
UN NOSTRO OMAGGIO
ALLA CUCINA REGIONALE

MAIN COURSE

I NOSTRI PIATTI PRINCIPALI

POLPO SALONICCO Polpo rosticcato, servito con hummus e tagliata di verdure	16,00€
BACCALÀ ALLA JAMAICANA Baccalà mantecato servito con ananas marinato alla jamaicana, accompagnato da cicoria ripassata	15,00€
KOSHARI VEGANO Piatto a base di pasta, riso e legumi	12,00€
SABIH SU RICHIESTA VEGANO Melanzane, uova sode, insalata araba e mango speziato	13,00€
MANZO ALLA MAROCCHINA Manzo con frutta secca e prugne, servito con bulgur	15,00€
KEBAB DI PECORA Carne di pecora, tzatziki e insalata	14,00€
POLLO THAI Pollo marinato alla thailandese e fritto servito con verdure thai e riso basmati	13,00€

CESTINO DI PANE

Selezione di pane di nostra produzione con farine macinate a pietra e lievito madre 2,50€

Le preparazioni presenti in questo menu sono state abbattute termicamente per permettere una migliore lavorazione e garantire la qualità delle materie prime.

I prodotti della pesca somministrati, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II – Reg. UE n. 1169/2011), presenti nelle ricette del nostro esercizio, si prega di consultare l'apposito menu da richiedere al personale presente



CARTA
DEI DOLCI

In questo momento, non vi trovate
in un semplice ristorante,
ma dentro a un progetto sociale, interculturale,
etico e sostenibile



CARTA
DEI DOLCI

In questo momento, non vi trovate
in un semplice ristorante,
ma dentro a un progetto sociale, interculturale,
etico e sostenibile



6,00€

FRANCIA

Pasta sable e cremoso al limone,
salsa al passion fruit e meringa morbida

BRASILE

Tartelletta con dulce de leche, caramello salato,
caffè e mais soffiato

IRAN

Brownie alla tahina
con chantilly al pistacchio e mandarancio

BELIZE

Ventaglio di frolla, ganache montata al cocco,
composta di mirtillo

GIORDANIA

Ganache al cioccolato fondente con gelato fior di latte
speziato e frolla al rosmarino

Alcune preparazioni della pasticceria sono state congelate per
necessità di preparazione

6,00€

FRANCIA

pasta sable e cremoso al limone,
salsa al passion fruit e meringa morbida

BRASILE

Tartelletta con dulce de leche, caramello salato,
caffè e mais soffiato

IRAN

Brownie alla tahina
con chantilly al pistacchio e mandarancio

BELIZE

Ventaglio di frolla, ganache montata al cocco,
composta di mirtillo

GIORDANIA

Ganache al cioccolato fondente con gelato fior di latte
speziato e frolla al rosmarino

Alcune preparazioni della pasticceria sono state congelate per
necessità di preparazione
