

# DALODI

CIRCO DEI SAPORI



# prima di...

il popolo solo due cose desidera ansiosamente: pane e giochi circensi

Re Suppli . . . . . € 3,00

Gambero in pasta kataifi . . . € 12,00  
e salicornia

Fiorello . . . . . € 3,50  
fiore di zuccina in pastella con alici e fior di latte

Selezione di salumi e formaggi € 18,00  
del territorio laziale servite con miele e mostarde

Uovo Pochè al tartufo . . . . € 13,00  
servito con pane bruscato

Classico di melanzane . . . . € 9,00  
parmigiana

Polpette di Marango . . . . . € 9,00  
e maionese al timo

'DALODI



# primo...

La gente del circo appartiene ai cilindri ed ai trapezi, alle scatole e ai cerchi di fuoco, non cammina su linee rette e terreni solidi come noi

---

**Fettuccina al tartufo, . . . . . € 18,00**

crema di parmigiano reggiano Dop 36 mesi

**Gnocco di patate . . . . . € 17,00**

gamberi e lime

**Raviolo cime di rapa e ricotta. . . . . € 15,00**

serviti con salsa di melanzane

**Spaghettone ai tre pomodori e stracciatella . € 12,00**

**Spaghettone burro e alici di Cetara . . . . . € 14,00**

**Primo del giocoliere . . . . . € 18,00**

selezione giornaliera dello Chef



## secondo... e il resto

Il circo è un mondo tanto affascinante quanto opaco: se ne parla molto pur sapendone poco o nulla

**Guancia di brasato . . . . . € 21,00**

servito con purea di patate

**Tagliata di manzo di Marango . . . . . € 21,00**

**Calamaro scottato & hummus di ceci neri . . € 20,00**

**Fish & chips . . . . . € 17,00**

**Verdura a foglia. . . . . € 6,00**

all'agro o ripassata

**Caponatina di verdure di stagione . . . . . € 6,00**

**Patate al forno o fritte . . . . . € 6,00**



# Pizza ...

Un circo è un circo

<b>Focaccia</b> . . . . .	€ 4,00
<b>Marinara</b> . . . . . pomodoro, olio evo, aglio, origano, basilico, olive, alici e capperi	€ 7,00
<b>Napoli</b> . . . . . pomodoro, fiordilatte, alici, olio evo e basilico	€ 9,00
<b>Margherita Dop</b> . . . . . pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Dop, olio evo e basilico	€ 10,00
<b>Capricciosa</b> . . . . . pomodoro, fiordilatte, uovo sodo, carciofini, olive taggiasche, prosc. crudo, basilico e funghi champignon	€ 12,00
<b>Patatosa</b> . . . . .	€ 9,00 fiordilatte, patate sfoglia, basilico e rosmarino fresco
<b>Diavola</b> . . . . .	€ 9,00 pomodoro, fiordilatte, salame piccante e olio evo al peperoncino calabrese
<b>Vegetariana</b> . . . . .	€ 9,00 fiordilatte, parmigiano reggiano, verdure di stagione e basilico
<b>Boscaiola</b> . . . . .	€ 10,00 fiordilatte, funghi champignon e salsiccia
<b>Roma</b> . . . . .	€ 10,00 fiordilatte, prosciutto cotto e basilico
<b>Calzone</b> . . . . .	€ 10,00 fiordilatte, prosciutto cotto, basilico, pomodoro e parmigiano reggiano



# Barnum...

Il circo è quella cosa che sei piccolo anche quando diventi grande

**Provolina** . . . . . € 12,00

provola affumicata, speck, pomodoro Pachino e rucola selvatica

**Pachino** . . . . . € 12,00

provola affumicata, Pachino confit e basilico

**Crudo & bufala** . . . . . € 14,00

mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, basilico

**Cinque formaggi** . . . . . € 13,00

fiordilatte, pecorino, provola affumicata, gorgonzola e parmigiano reggiano

**Fiorella** . . . . . € 13,00

fiori di zucca, fiordilatte e alici di Cetara

**Barnum** . . . . . € 17,00

gamberi, rucola e tartufo

**Ariccia** . . . . . € 14,00

fiordilatte, porchetta Dop e stracciatella



# Gran finale...

Non potrei vivere senza circo! È un gran zibaldone in cui invecchi senza accorgetene

**Tortino di cioccolato . . . . . € 7,00**

con cuore di marasca

**Tiramisù & cantucci . . . . . € 7,00**

**Sfoggia crema chantilly e cioccolato Cluziel € 7,00**

**Cheesecake ai frutti rossi . . . . . € 7,00**

**Pizzottelle . . . . . € 6,00**

servite con Nutella e marmellata ai frutti di bosco



**Acqua € 1,50**



**Pane € 2,50**

# enoteca

## Bollicine



Gran Cuvée vino spumante extra dry . . . . .	€ 18,00	€ 6,00
Franciacorta Brut Centinari . . . . .	€ 42,00	--
Moscato d'Asti DOCG 2024 . . . . .	€ 20,00	--

## Bianchi

Muller Thurgau Fazio - Sicilia 2022 . . . . .	€ 20,00	€ 6,00
Chardonnay Borgo dei Vassalli - Friuli Isonzo DOC 2023 . . . . .	€ 20,00	€ 6,00
Ribolla gialla Borgo dei Vassalli - Venezia Giulia IGT 2023 . . . . .	€ 22,00	--
Traminer Borgo dei Vassalli - Trevenezie IGT 2022 . . . . .	€ 22,00	--
Chardonnay Tormaresca 2024 . . . . .	€ 23,00	--
Ribolla gialla Venezia Giulia IGT Sasster . . . . .	€ 20,00	--
Gewürztraminer St. Michael Epsom 2023 . . . . .	€ 32,00	--



# enoteca




## Rossi e Rosati



Cerasuolo D'Abruzzo Geminus Monteselva 2023 . . . . .	€ 18,00	€ 6,00
Primitivo del Salento Ettamiano Duepalme 2021 . . . . .	€ 25,00	€ 7,00
Nero D'Avola DOC Gàbal - Sicilia 2022 . . . . .	€ 20,00	€ 7,00
Sirah DOC Fazio - Erice 2021 . . . . .	€ 35,00	--
Gragnano Penisola Sorrentina 2021 . . . . .	€ 20,00	--
Nebbiolo D'Alba DOC Gianolio 2021 . . . . .	€ 32,00	--

# birre



	 0,3 cl.	 0,5 cl.	 1,5 lt.
Nastro Azzuro Lager . . . . .	€ 5,00	€ 7,00	€ 20,00
Grolsch Weizen . . . . .	€ 5,00	€ 7,00	€ 20,00
Peroni Rossa Rossa . . . . .	€ 5,00	€ 7,00	€ 20,00
Fuller's IPA . . . . .	€ 6,00	€ 8,50	€ 24,00



# varietà

---

Caffè . . . . .	€ 1,50
Caffè decaffeinato . . . . .	€ 1,50
Caffè corretto . . . . .	€ 3,00
Jägermeister . . . . .	€ 4,00
Amaro del capo . . . . .	€ 4,00
Braulio . . . . .	€ 4,00
Jefferson . . . . .	€ 5,00
Grappa bianca . . . . .	€ 4,00
Grappa barrique . . . . .	€ 4,00
Vecchia Romagna . . . . .	€ 4,00
Bayles . . . . .	€ 4,00
Limoncello . . . . .	€ 4,00

# allergeni



## Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e 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 ecc.



## 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2

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, sotto forma di arrosti, 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.



## Congelato o surgelato

Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



## Abbattuto

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

# info

## ORARI DI APERTURA

DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA 19:30 - 23:30

..... a breve aperti anche la domenica a pranzo con il brunch

## CONTATTI

VIA FANFULLA DA LODI, 72 ROMA - TEL. + 39 389 6530853

WWW.DALODI.COM - INFO@DALODI.COM



Acqua microfiltrata biologicamente Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181

Regolamento UE 1169/2011 obbligatorio per ristoranti dal 13/12/2014 sulla presenza di allergeni nel menù potenzialmente pericolosi La preparazione degli alimenti del ristorante 'DALODI attua la normativa Europea GMP (Good Manufacturing Pratiche) ed un approccio sistematico basato sul sistema HACCP (Hazard Hanalysis and Critical Control point) con lo scopo di individuare i punti critici di controllo per ciò che concerne la presenza di allergeni negli alimenti atti a causare reazioni avverse anche gravi nei clienti. Pertanto comunichiamo che nel nostro menù sono presenti i seguenti nutrienti potenzialmente pericolosi per le persone predisposte o a rischio di intolleranze o allergie: **cereali contenenti glutine, glutine, crostacei e molluschi comprese ostriche, uova (anche sottoforma di crema pasticcera e maionese), pesce con spina e molluschi, cefalopodi, arachidi (anche sottoforma di olio di arachide o olio di semi vari), anacardi, soia (anche sottoforma di salsa di soia), latte e latte di cocco, lattosio, latticini freschi, latticini stagionati (parmigiano reggiano - grana padano- pecorino romano), formaggi erborinati, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi) anche contenuta in farine, pasta ecc....., sedano, sedano rapa, fave fresche, senape, zenzero fresco e secco, semi di sesamo, di papavero, di lino, anidride solforosa esolfati (contenuti anche nel vino).** Il personale è informato sulla presenza nei piatti dei sopraindicati allergeni e potrà pertanto consigliare il cliente finale sulla presenza o meno di essi nelle nostre preparazioni

VI PREGHIAMO PERTANTO DI RENDERCI NOTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ANCHE DIVERSE DALLE PRECEDENTI ALLO SCOPO DI EVITARE L'ORDINE DI PIATTI POTENZIALMENTE PERICOLOSI.

In alcuni periodi dell'anno, i prodotti ittici presenti nel nostro menù, potrebbero essere congelati o surgelati a causa della loro reperibilità.

Tutti i prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati sottoposti ad un processo in abbattimento rapido della temperatura per ottenere un prodotto salubre come da regolamento CE 853/2004

'DALODI'

