

STÄDLIN

VIA ANTONIO PACINOTTI, 83

# MENU



# APERITIVO

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 20:00

## A SCELTA TRA

Bruschette con caprino e zucca **12**  
Bruschette con speck crema di funghi e amaretti  
(1.3.5.7.8.11.12.)

Tagliere San Daniele DOP con tranci di focaccia **12**  
(1.6.7.10.13.)

Scrocchiarella farcita con mortadella di Bologna IGT,  
stracciatella e pesto di pistacchio **15**  
(1.3.5.6.7.8.11)

**La scelta del food include un drink tra: Vino, Birra, Cocktail**



## APPETIZER

Blini con stracciatella di bufala, salmone marinato  
alla barbabietola e uova di lombo **9**  
(1.3.4.7.12.13.14)

Zuppa di zucca con foglie di salvia croccanti  
e trito di amaretti **8**  
(1.3.7.8.)

Tortina alla carota, porcini saltati e ristretto di  
aceto balsamico **9**  
(1.3.7.12.)

Flan di broccolo romanesco ripassato e fondata  
di pecorino **8**  
(3.7.)

Manzo battuto al coltello, crema al tuorlo d'uovo  
pastorizzato, nocciole tostate e affumicatura di  
ulivo **12**  
(3.8.)

Spiedini di datteri in crosta di guanciale croccante  
e salsa baconnaise **7**  
(8.10.)

Patate cacio e pepe/ lime e pepe rosa **6**  
(3.7.12.)

Nachos con salsa bbq **6**  
(1.2.)

## I FRITTI

Tempura di carciofi con maionese al tartufo nero **10**  
(1.3.5.6.7.8.9.10.12.)

Polpette di carne metodo picchiapó  
con maionese alle erbe **8**  
(1.3.7.)

Supplì cacio pepe & pere **3**  
(1.3.7.)

# MAIN COURSE

## I PRIMI

Gnocchi alla zucca con pesto di rucola e formaggio caprino (1.3.7.)

**14**

Linguine all'aglio nero fermentato BIO, calamari scottati e mollicata al pomodoro crusco (1.8.12.13.14.)

**15**

Rigatoni alla crema di broccolo romanesco, mandorle tostate e crudo croccante (1.7.8.)

**14**

Risotto vialone nano ai porcini mantecato con burro alle erbe e castagne mosciarelle (7.8.9.)

**15**

## LE CLASSICHE

Rigatoni alla carbonara  
(1.3.5.7.8.10.)

**12**

Rigatoni all'americana  
(1.5.7.8.10.)

**12**



## I SECONDI

Fish'n' chips 2.0 con maionese al limone e pepe nero (1.3.4.8.9.10.11.12.)

**14**

Filetto di maiale CBT in crosta di pistacchi e la sua salsa (5.6.7.8.9.10.11.12.)

**15**

Pollo croccante al panko con patate dolci fritte (1.6.8.9.10.11.12.)

**14**

Calamaro scottato su insalata di lenticchie e finocchietto selvatico (12.13.14.)

**15**

## PER ACCOMPAGNARE

Spicchi di patate (3.7.12.)

**6**

Carciofo alla romana (9.12.)

**7**

Zucca grigliata (8.12.)

**6**

Cicoria ripassata (12.)

**6**

**Il Perfetto Contorno?**  
Aggiungi la nostra Scrocchiarella Bianca per  
un accompagnamento croccante (8€).

### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- I prodotti contrassegnati con \* sono surgelati - 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano Khorasan, segale, orzo, avena) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) - 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - 13. Lupini - 14. Molluschi.



## I PANINI

### Cheese Burger

bun alla patata, Burger di carne home made, iceberg, pomodoro e salsa cheddar (1.3.7.10.11.12.)

**14**

### Porcini Burgers

bun alla patata, scamorza affumicata, porcini saltati, prosciutto San Daniele DOP E maionese al tartufo (1.3.7.8.9.10.11.12.)

**15**

### Filet-o-fish Burger

bun alla patata, filetto di pesce fritto, spinacino baby, salsa sweet chily con patate dolci fritte (1.3.4.6.7.8.9.10.11.12.13.)

**15**

### Pulled pork Burger

bun alla patata, pulled pork home made, iceberg, pomodoro e salsa BBQ (1.3.5.6.7.8.10.11.12.)

**15**

## SCROCCHIARELLE

## LE CLASSICHE

Scrocchiarella all'olio evo, rosmarino e prosciutto San Daniele DOP (1.3.6.7.11.)

**11**

Scrocchiarella alla crema di zucca, caprino e peperone crusco (1.3.6.7.11.12.)

**12**

Scrocchiarella con salmone marinato alla barbabietola, spinacino baby e nocciole tostate (1.3.4.5.6.7.8.11.12.)

**14**

## LE RIPIENE

Scrocchiarella ripiena con crema di broccolo romanesco ripassato, scamorza affumicata e guanciale croccante (1.3.6.7.8.10.11.)

**12**

Scrocchiarella ripiena con fior di latte, porcini saltati e prosciutto San Daniele DOP (1.3.6.7.11.12.)

**14**

Scrocchiarella ripiena con zucca arrostita, fondata di pecorino, pere e amaretti sbriciolati (1.3.5.6.7.8.11.)

**13**

## DESSERT

Tiramisù classico (1.3.5.7.8.12.)

**6**

Cheesecake alla zucca con sciroppo d'acero (1.3.5.7.8.12.)

**7**

Mousse al cioccolato fondente e fiocchi di sale maldon (1.3.7.8.)

**6**

Cubo di spugna, salsa inglese, visciole e sciroppo al Rum Don Papa Baroko (1.3.7.12.)

**7**

Un Finale Goloso... con Brio!  
Abbinia il Cubo di Spugna  
al Rum Don Papa Baroko!  
Un'esplosione di sapore  
a soli 3€.



# DRINK LIST

## PREMIUM DRINK 13€

### Doctor Banana (Alcol 24%)

Rum Don papa Single Island  
Liquore alla Banana Briottet  
Bitter al Cioccolato  
Oli essenziali di limone

### Vida Loca (Alcol 12%)

Mezcal vida del maguey  
Ancho Reyes liquore al peperoncino  
Städlins Sour Mix  
Soda al Pompelmo rosa

### Yokoso (Alcol 10%)

Whisky Toki Japanese  
Liquore alla Mela Verde  
Städlins Sour Mix  
Sale  
Soda al Pompelmo rosa

### Tokyo Drift (Alcol 10%)

Gin Roku Japanese  
Liquore al Lampone Briottet  
Städlins Sour Mix  
Organics Tonic Water

## ANALCOLICI PREMIUM 9€

### 0% Drama

Gin Tanqueray 0.0  
Organics Tonic Water

### Soft Power

Bitter analcolico Giffard  
Lime  
Soda al pompelmo rosa

### Real Fun

Rum analcolico Giffard  
Lime  
Coca-Cola

### Spritz 00

Aperitivo analcolico  
Organics tonic water

## ANALCOLICI 7€

### Sole Mio

Succo d'arancia  
Purea di fragola  
Städlins Sour Mix

### Ti Voglio Bene

Succo di passion fruit  
Succo di ananas  
Städlins Sour Mix

### Cocco Bello

Purea di cocco  
Succo di ananas  
Succo di lime

### Senza Stress

Succo di cranberry  
Städlins Sour Mix  
Organics Black Orange

## SIGNATURE DRINK 9€

### Night on Fire(Alcol 11%)

Bourbon Jim Beam  
Fireball liquore alla cannella  
Städlins Sour Mix  
Organics Black Orange

### Silence B\*tch (Alcol 10%)

Gin Tanqueray  
Liquore al Lychee Briottet  
Succo di cranberry  
Städlins Sour Mix  
Organics Fizzy Peach

### J'adore Städlins (Alcol 9%)

Vodka Wyborowa  
Liquore alla Mora Briottet  
Städlins Sour Mix  
Organics Tonic Water

### Mar Azul (Alcol 9%)

Tequila Olmeca Altos  
Venturo liquore al limone  
Städlins Sour Mix  
Soda al Pompelmo rosa

### Sette Bello (Alcol 11%)

Aperitivo alla siciliana Limoncè  
Prosecco e fetta di limone

### Tu Mi Piaci (Alcol 9%)

Vodka alla Vaniglia  
Disaronno  
Städlins Sour Mix  
Organics Black Orange

### Welcome to the Jungle (Alcol 12%)

Rum Havana Club 3  
Rum Public Gold  
Succo d'Ananas  
Succo di Passion fruit  
Angostura  
Städlins Sour Mix  
Organics Ginger Beer

### Etrusco Greco e Romano (Alcol 8%)

Vino  
Infuso di Cannella, Chiodi di Garofano, Scorza di Limone e Miele



STÄDLIN

# OFFERING

**EVENTI AZIENDALI  
FESTE DI COMPLEANNO  
LAUREA  
RIPRESE CINEMATOGRAFICHE  
CERIMONIE  
ESPERIENZE PRIVATE  
APERITIVI & DOPOCENA  
AULA STUDIO  
CO-WORKING  
RISTORANTE  
BRUNCH ROMANO**



PER MAGGIORI  
INFORMAZIONI  
SCANNERIZZA  
IL QR CODE

