



Menu

Via della Scafa 150, 00054 Fiumicino (RM)
338 24 44 325 | info@contro-corrente.it | Wi-Fi: Controcorrente13!
www.contro-corrente.it

Per Iniziare

Aperol Spritz 6€

Campari Spritz 6€

Hugo Spritz 7€

Gin Tonic 7€

Negroni 7€

Crudi

Gran Crudo

Selezione di tartare e carpacci 28€
(1, 3, 4, 7, 9, 10)

Carpaccio di speck d'oca affumicato

con salsa al mango e peperoncino 10€

50 gr 150 gr

Tartare Controcorrente

con porcino dorato, zabaione di Reggiano e tartufo nero 20€
(1, 3, 7)

Carpaccio di manzo

con mela verde, olio allo zenzero e rucola 7€ 18€

Tartare di manzo

con gorgonzola piccante, gel di sedano e ribes 7€ 18€
(7, 9)

Tartare di manzo

con bottarga di muggine, crema d'avocado e chips di carasau 9€ 18€
(1, 4)

Tartare di manzo

con stracciatella, datterino confit, salsa al basilico su cialda
di pane di segale 7€ 18€
(1, 7)

Tartare di manzo

con uovo di quaglia in camicia, frutto di capperi, senape
antica e tartufo nero 9€ 22€
(3, 10)

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

Antipasti

Selezione d'antipasti ControCorrente

Degustazione di preparazioni artigianali 18€
(1, 3, 4, 7, 8, 9, 10)

Prosciutto Crudo di Parma DOP 150 gr

Stagionato 16 mesi, tagliato a mano 15€

Prosciutto Spagnolo Serrano Riserva 150 gr

Tagliato a mano 18€

Tagliere ControCorrente

Selezione di salumi 15€

Tagliere di formaggi

Selezione di formaggi 15€
(7)

Parmigiana

(1, 7, 9) 10€

Bocconcini di manzo porchettato

con riduzione di vino rosso e pepe rosa 10€
(7)

Polpette fritte

in panatura aromatica alle erbe ed agrumi con maionese fatta in casa 10€
(1, 3, 7)

Spuntaturina di maiale

a lenta cottura con senape antica e miele 10€
(10)

Tomino al panko

con porcini saltati e mostarda di zucca 13€
(1, 3, 7)

Fiori di zucca in tempura

con ricotta agli agrumi su vellutata di zucchine e menta 12€
(1, 3, 7)

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

Primi piatti

Fettuccina

con ragù di Chianina, finferli e crumble di castagne 18€
(1, 3, 7, 8, 9)

Gnocco di zucca

con burro di Malga, salvia e Amaretto 15€
(1, 3, 7, 8)

Raviolo di ossobuco

in salsa gremolata allo zafferano 18€
(1, 3, 7, 9)

Riso Acquerello

con porcini, luganega e salsa bordolese 18€/cad
(1, 7) - Minimo 2 persone

La Cacio e Pepe

Tonnarello all'uovo fatto in casa 13€
(1, 3, 7)

La Carbonara

Mezza manica pastificio Mancini 13€
(1, 3, 7)

L'Amatriciana

Bucatino pastificio Mancini 13€
(1, 7)

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

La Carne

Cottura a pietra lavica

LA NOSTRA SELEZIONE CON OSSO

Karolina del Mazury "Marbled Strong":

Costata 6€/h

Fiorentina 6€/h

LA NOSTRA SELEZIONE SENZA OSSO

Entrecote "Karolina del Mazury" - Polonia 8€/h

Rib eye "Impèra" - Italia 8€/h

Secondi piatti

Coniglio porchettato (c.b.t.)

su porri stufati al balsamico 24€

Lombetto di cervo (c.b.t.) alla cacciatora

su crostone di polenta dorato 24€

(1)

Guancia di manzo

brasata al Montepulciano con soffice di patate 20€

(1, 7, 9)

Spalla di maialino

laccata mirto e miele su puntarella alla romana 20€

(4)

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

FILETTI CONTROCORRENTE

Filetto alle erbe aromatiche

con vellutata di pecorino e pera cotta al vino rosso 22€
(7)

Filetto al tartufo nero e more 24€

Filetto bardato al guanciaiale croccante

con cime di rapa e salsa di alici del Cantabrico 24€
(4)

Millefoglie di filetto

con porcini, tartufo e blue di Maremma 25€
(1, 7)

Filetto semplice 20€

I nostri filetti vengono serviti esclusivamente con cotture non superiori alla "Media Cottura" per non alterare le caratteristiche organolettiche.

TAGLIATE CONTROCORRENTE

(Controfiletto)

Tagliata con cipolla rossa caramellata, mela verde e gocce di rosmarino 22€

Tagliata con porcini e Castelmagno 24€
(7)

Tagliata mediterranea

con guanciaiale croccante, caponatina e ricotta al basilico 22€
(7, 8)

Tagliata con lardo, miele, noci e tartufo 24€
(8)

Tagliata semplice 20€

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

Contorni

Verdure di stagione all'agro o ripassate

(cicoria, broccoletti)

5€

Porcino "Ajo e Oio" e peperoncino

10€

Patate al forno

5€

Patate rustiche

5€

(1)

Insalata ControCorrente

(lattuga, rucola, carota, mela verde, cipolla marinata)

5,5€

Puntarelle alla romana

6€

(4)

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

I nostri Dolci

Percorso goloso

Degustazione dei nostri dolci 16€
(3, 5, 7, 8)

Tiramisù ControCorrente 7€
(3, 7)

Cheesecake al Montblanc 7€
(7, 8)

Mousse di ricotta e visciole 7€
(5, 7, 8)

Cestino di mandorle caramellate, crema chantilly e frutti di bosco 7€
(7, 8)

Semifreddo al croccantino d'arachidi e caramello salato 7€
(3, 5, 7)

Brownie caldo alle pere con zabaione al Rhum 8€
(3, 7)

Tagliata di frutta di stagione 10€

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

Bevande

Acqua

0,75 Lt

2€

Coca Cola

1 Lt

5€

Bibita

33 cl

2,5€

Caffè

2€

Pane artigianale e servizio

2€

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. CEREALI

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei e prodotti a base di crostacei come pasta di gamberetti o insalate.

3. UOVA

Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o cibo spazzolato o satinato con uovo.

4. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce come salse di pesce, aromi, condimenti per insalata, dadi da brodo e salsa Worcestershire.

5. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi come biscotti, torte, curry, dolci , salse, così come in olio di arachide e farina di arachidi.

6. SOIA

Soia e prodotti a base di soia come farina di fave, fagioli edamame, pasta di miso, proteine di soia tessitura, farina di soia o tofu, dolci, gelati, prodotti a base di carne, salse e prodotti vegetariani.

7. LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) come il burro, formaggi, panna, latte in polvere e yogurt, cibi spazzolato con latte e in zuppe e salse in polvere.

8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan , noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.

10. MOSTARDA

Mostarda e prodotti a base di mostarda.

11. SEMI DI SESAMO

Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.

14. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.