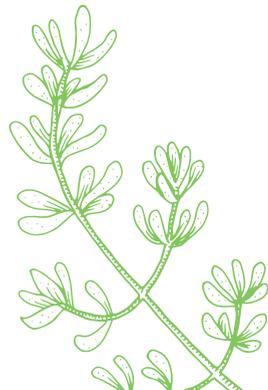
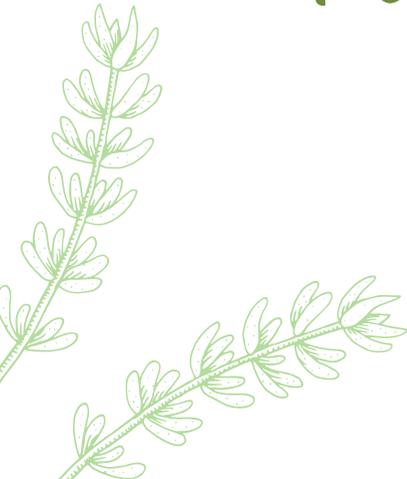


Timoty

Food menu



Antipasti

Tartare di manzo (<i>selezione sakura</i>) con confettura di cipolla	€10
Carciofo alla romana	€7
Tagliere di salumi e formaggi <i>selezione Lazio</i>	€15

Primi

Amatriciana con guanciale di amatrice <i>selezione Galli</i>	€14
Carbonara con guanciale di amatrice <i>selezione Galli</i>	€14
Cacio e pepe con Pecorino Romano DOP	€14
Fettuccina pomodorini e basilico	€11

Panini & Secondi

Panino burger (<i>selezione sakura</i>) con bacon, insalata, pomodoro, provola e patatine fritte	€18
Panino con porchetta, rucola, tabasco e patatine fritte	€16
Panino con burger di ceci, melanzane, provola, pomodorini e patatine fritte	€14
Trancio di Salmone (<i>sapor Maris</i>) alla griglia con cicoria	€18

Contorni

Cicoria	€6
Patatine fritta	€6
Insalatina di stagione	€6

Dolci

Tiramisù	€7
Pannacotta ai frutti di bosco	€7

Starters

Beef tartare (<i>Sakura selection</i>) with onion jam	€10
Roman-style artichoke	€7
Assorted cured meats and cheeses, <i>Lazio selection</i>	€15

First courses

Amatriciana with amatrice guanciale, <i>Galli selection</i>	€14
Carbonara with amatrice guanciale, <i>Galli selection</i>	€14
Cacio e pepe with PDO Roman Pecorino cheese	€14
Fettuccine with cherry tomatoes and basil	€11

Sandwiches & Main courses

Burger sandwich (<i>Sakura selection</i>) with bacon, lettuce, tomato, provolone cheese, and French fries	€18
Porchetta sandwich with arugula, tabasco, and French fries	€16
Chickpea burger sandwich with eggplant, provolone cheese, cherry tomatoes, and French fries	€14
Grilled salmon steak (<i>Sapor Maris</i>) with chicory	€18

Side dishes

Chicory	€6
French fries	€6
Seasonal salad	€6

Desserts

Tiramisu	€7
Mixed berry panna cotta	€7

**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 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.