



ZACCARDI  
**GIANO**  
BISTROT

# Concept

Benvenuti da Giano Bistrot. Dove il mare e la terra si vivono, si respirano e si gustano.

La nostra costante dedizione nella ricerca di materie prime di qualità, recandoci personalmente dai produttori e partecipando quotidianamente alle aste del pesce, vi assicurano solo e sempre la migliore qualità.

La nostra cucina, guidata dallo Chef Roberto De Magistris, vi propone un menù degustazione e un menu alla carta alternando piatti della tradizione ai piatti 'Signature' di Giano bistrot.

Lo staff di Sala vi accoglierà con gentilezza e professionalità facendovi sentire a casa.

*Benvenuti*



# Menu Degustazione

**Selezionate personalmente  
dallo Chef**

7 Portate € 70,00

5 Portate € 50,00

*Acqua inclusa e vini esclusi*

## Degustazioni di Antipasti

**Carosello dal Mare** € 50,00  
(6 antipasti tra cotti & crudi -  
consigliato per due persone)



## Fish Bar

|  |         |
|--|---------|
| Plateaux di crudi  | € 25,00 |
| Grand Plateaux Giano   | € 90,00 |
| Salmone marinato al mirto su latte di Mandorla e Zeste di limone | € 14,00 |
| Caviale 10g  | € 38,00 |

## Le Tartare

|  |         |
|--|---------|
| Poker di Tartare                               | € 25,00 |
| Gambero Viola e stracciatella di Burrata       | € 18,00 |
| Tonno rosso con Salsa mediterranea             | € 18,00 |
| Ombrina al pesto di basilico e Zeste di limone | € 16,00 |
| Salmone con salsa di Guacamole e datterini     | € 16,00 |

## I Carpacci

|   |         |
|---|---------|
| Tonno Rosso, Burrata e Pistacchio   | € 18,00 |
| Carpaccio di Spigola con battuto di olive taggiasche, capperi e pomodori secchi | € 16,00 |
| Battuto di Gamberi locali con Passion fruit                                     | € 18,00 |
| Battuto di Scampi di Mazara del Vallo, Foie Gras e Ciliegia                     | € 22,00 |

## Ostriche

|  |        |
|--|--------|
| Gillardeau                                   | € 6,00 |
| Selezione del giorno                         | € 6,00 |
| Ostrica in Tempura con maionese allo zenzero | € 6,00 |

## Antipasti caldi dal mare

|  |         |
|--|---------|
| Trancetto di Baccalà CBT su panzanella alla romana | € 14,00 |
| Alici locali fritte con Maionese allo zenzero      | € 14,00 |
| Calamaretti locali Fritti con Zucchine croccanti   | € 15,00 |
| Soute di Cozze                                     | € 13,00 |
| Zuppetta Dio Nettuno                               | € 18,00 |

## I Signature di Giano

|   |         |
|---|---------|
| Gambero rosso di Mazara del Vallo su stracciatella di Burrata | € 18,00 |
| Tiepido di Mare   | € 15,00 |



## Antipasti di terra

|   |         |
|---|---------|
| Selezione di Salumi e Formaggi  | € 14,00 |
| Tartare di Manzo danese con<br>senape Digione, capperi e<br>datterini | € 16,00 |
| Burrata di Andria su salsa alla<br>Pizzaiola                          | € 13,00 |
| Prosciutto di Amatrice e<br>Mozzarella di Bufala                      | € 14,00 |
| Caprese di Bufala   | € 14,00 |
| Prosciutto tagliato a mano  | € 15,00 |
| Verdura grigliata   | € 10,00 |



## Primi

|  |         |
|--|---------|
| Linguine all'Astice ai due pomodori  | € 22,00 |
| Spaghettoni alle Vongole veraci  | € 15,00 |
| Gnocchetto fatto in casa ai frutti di mare                                     | € 14,00 |
| Gnocchetto fatto in casa ai frutti di mare con Bottarga di muggine             | € 18,00 |
| Paccheri con Ricciola, olive taggiasche, pomodorini e capperi                  | € 15,00 |
| Tonnarelli al pesto di Basilico, Ventresca di Tonno e stracciatella di Burrata | € 15,00 |
| Spaghettoni ai due pomodori, stracciatella di burrata e pistacchio             | € 14,00 |
| Paccheri alla norma  | € 14,00 |
| i classici romani<br>(carbonara, amatriciana, cacio e pepe)                    | € 13,00 |

## I Signature di Giano

|   |         |
|---|---------|
| Paccheri al pesto di pistacchio e Gamberi rossi | € 22,00 |
|---|---------|



## Secondi di pesce

Frittura GIANO € 20,00  
solo con pescato locale

Tonno rosso scottato su  
pietra di Sale dell' Himalaya  
e foglia di verdura € 22,00

Ombrina in padella alla  
puttanesca € 18,00

Catalana di Crostacei € 26,00

Trancio di Rombo con patate  
croccanti su crema di carciofi € 25,00

## Pescato del giorno

al forno , al Sale, al  
guazzetto, alla livornese... € 7,00hg

## Secondi di Carne

Tagliata di manzo al sale grosso e  
rosmarino € 22,00

Filetto di manzo danese ai ferri € 22,00

Tomahawk di manzetta  
prussiana con patate al forno € 7,00hg

Vitella CBT con foglia di verdure  
e scaglie di mandorle € 20,00

Tagliata di pollo con misticanza e  
pomodorini € 18,00

## Contorni

Insalata a taglio € 6,00

Verdure ripassate in padella € 6,00

Patate al forno € 6,00

Patate fritte € 6,00

## I Signature di Giano

Polpo alla pizzaiola € 20,00  
su crema di melanzane,  
guanciale croccante e  
stracciatella di burrata



## Le pizze di Pesce

|   |         |
|---|---------|
| <b>La Bottarga</b><br>Bottarga e Carciofi, Mozzarella   | € 15,00 |
| <b>Il Polpo</b><br>Polpo e Burrata, salsa di pomodoro e Terra di Olive  | € 12,00 |
| <b>La Norvegese</b><br>Crema di Zucchine, Salmone marinato al mirto, Bufala e Chips di zucchine                             | € 10,00 |
| <b>Marinara 2.0</b><br>Cozze alla Marinara, salsa di pomodoro, olio al prezzemolo, aglio, peperoncino                       | € 10,00 |
| <b>Alici 2.0</b><br>Salsa di pomodoro, datterini gialli, stracciatella di burrata, alici e zeste di limone                  | € 10,00 |
| <b>La Puttanesca di mare</b><br>Salsa di pomodoro, Frutti di mare, pomodorini, Capperi, Terra di olive e olio al prezzemolo | € 10,00 |
| <b>IL GAMBERO</b><br>Focaccia con pomodorini, Gamberi, bufala a crudo e rucola  | € 13,00 |
| <b>Mediterranea</b><br>Focaccia, Tartare di Tonno e Burrata, rucola e salsa mediterranea                                    | € 16,00 |

## Le pizze tradizionali

|             |        |
|-------------|--------|
| Margherita  | € 7,00 |
| Napoli      | € 8,00 |
| Funghi      | € 8,00 |
| Capricciosa | € 9,00 |
| Boscaiola   | € 9,00 |
| Diavola     | € 9,00 |
| Ortolana    | € 9,00 |

## Fritti

|   |        |
|---|--------|
| Supplì di riso  | € 2,50 |
| Supplì Sfera alla crema di Scampi                         | € 3,00 |
| Supplì Sfera al nero di Seppia                            | € 3,00 |
| Crocchetta di polpo e patate                              | € 3,00 |
| Crocchè di patate, stracciatella, mortadella e pistacchio | € 3,50 |
| Pizza frita con stracciatella di burrata e alici          | € 4,00 |
| Pizza frita con pomodoro, parmigiano e basilico           | € 3,50 |

## Le bruschette

|   |        |
|---|--------|
| Pomodoro e basilico                         | € 3,00 |
| Pomodoro a pezzi e Stracciatella di burrata | € 3,50 |
| Stracciatella di burrata e alici            | € 3,50 |
| Bufala e Salmone                            | € 3,50 |
| Bufala e Prosciutto                         | € 3,50 |
| Bufala e Bottarga                           | € 3,50 |





## Vini Selezione di Giano

Pecorino (750ml) € 12,00

Syrah rosso (750ml) € 12,00

alla Mescita secondo selezione  
quotidiana

Birre artigianali € 6,00

Birre alla spina € 6,00

## Soft Drink

Coca cola – Fanta - Sprit 33 cl € 3,50

Coca Cola 1L € 5,00

Acqua € 3,00

Caffe espresso € 2,00

Amaro – Limoncello € 5,00

**Selezione Giano bistrot**



I crudi di pesce acquistati freschi vengono lavorati secondo apposito procedimento HACCP di Abbattimento delle temperature. Le Portate potrebbero essere o contenere , in mancanza del fresco, prodotti surgelati-congelati.

Si prega di comunicare al cameriere le intolleranze al momento dell'ordinazione, tuttavia, non possiamo garantire un ambiente completamente privo di allergeni e tracce di alcuni ingredienti potrebbero essere presenti nei nostri pasti.

IL LIBRO DEGLI ALLERGENI E'  
CONSULTABILE DAGLI OSPITI PRESSO LA  
CASSA DEL LOCALE.





Circonvallazione Gianicolense, 226 - ROMA 00152  
Tel 3661751236 - Email: [giano@zaccardihotels.it](mailto:giano@zaccardihotels.it)  
[www.gianobistrot.com](http://www.gianobistrot.com)

ZACCARDI  
GROUP

HOTEL  
VILLA ZACCARDI  
\*\*\*\*



ZACCARDI  
GIANO  
PASTICCERIA CONTEMPORANEA



Roof Garden  
ZACCARDI  
GUEST HOUSE

*La Carovana*  
*L'Antico Casale*