Tradición
cordobesa,
acento
italiano.

PATIO ROMANO



MENU

Grissini y cesta de pan de masa madre y aceite de oliva
virgen extra cordobés (opcional 2€ por persona)
Grissini and basket of sourdough bread and
extra virgin olive oil Cordoba (optional 2€ per person)

Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario.
10 % IVA incluido.
We have an allergen chart, please ask for it if necessary.
10 % VAT included.

CHEF:
MARCO CIRIELLO

www.patioromano.com

Entradas ... Antipasto ... To start ...

Berenjenas fritas con miel de flores y "ciuffi di melanzana"

Fried aubergines with flower honey and 'ciuffi di melanzana'

11€

Salmorejo cordobés tradicional con guanciele crujiente y piñones fritos

Traditional Cordoba-style salmorejo with crispy guanciale and fried pine nuts

12€

Brocheta de pan artesano con queso pecorino romano a la carbonara

Artisan bread with pecorino romano cheese skewer, charcoal-grilled

13€

Milhoja de queso scamorza con verduras de temporada al horno

Scamorza cheese millefeuille with seasonal roasted vegetables

15€

Carpaccio de salmón con pesto de rúcula, naranja y hinojo

Salmon carpaccio with rocket, orange and fennel pesto

15€

Surtido de quesos con mermelada de espárragos verdes y almendras fritas (120 gr.)

Assortment of cheeses with green asparagus jam and fried almonds

19€

Surtido de ibéricos Belloterra y embutidos italianos (120gr.)

Assortment of "Belloterra" Iberian cured meats and Italian sausages

19€

Jamón ibérico de cebo Belloterra del Valle de los Pedroches (120 gr.)

Iberian ham "Belloterra" from Valle de los Pedroches - Córdoba

20€

Primer Plato ... Primo Piatto ... First Course ...

Ensalada Patio Romano (lechuga romana, mozarella bufalina, cherry, albahaca y pistacho)

Patio Romano Salad (romaine lettuce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil and pistachios)

15€

Ensalada Cesar (lechuga romana, pollo a la plancha, picatostes y salsa casera cesar)

Caesar salad (romaine lettuce, grilled chicken, croutons and homemade Caesar sauce)

16€

PATIOROMANO

Risotto a la Piemontese (remolacha, queso gorgonzola y nueces)

Risotto alla Piemontese (beetroot, gorgonzola cheese and walnuts)

17€

PASTA (OPTIONAL GLUTEN FREE)

Rigatoni a la Boloñesa (carne picada de vacuno y salsa boloñesa)

Rigatoni Bolognese (minced beef and Bolognese sauce)

16€

Linguine a la Ostiense (gambas, mejillones, guanciale y pesto de rúcula y almendras)

Linguine alla Ostiense (prawns, mussels, guanciale and rocket and almond pesto)

17€

Penne Rigate a la Cordobesa (rabo de toro deshuesado y queso parmesano)

Penne Rigate Cordoba style (boneless oxtail and parmesan cheese)

18€

Espageti carbonara estilo Patio Romano (guanciale, yema de huevo y queso Pecorino romano)

Spaghetti alla carbonara, Patio Romano style (guanciale, egg yolk and Pecorino Romano cheese)

19€

PIZZA (OPTIONAL GLUTEN FREE)

Ortolana: tomate, mozarella, berenjenas, calabacin y pimiento rojo

Ortolana: tomato, mozarella, aubergine, courgette and red pepper

15€

Pistacchiella: tomate, mozarella, mortadela de pistachos y pesto de albahaca

Pistacchiella: tomato, mozarella, pistachio mortadella and basil pesto

16€

Bufalina: tomate, mozarella, mozarella de búfala, tomate cherry de colores y albahaca

Bufalina: tomato, mozarella, buffalo mozzarella, cherry tomato and basil

17€

Capricciosa: tomate, mozarella, jamón cocido, alcachofas, champiñon y aceitunas negras

Capricciosa: tomato, mozarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and black olives

17€

Pratolina: tomate, mozarella, crema de trufa negra, champiñon y jamón cocido

Pratolina: tomato, mozarella, black truffle cream, mushrooms and cooked ham

18€

Margarita Ibérica: tomate, mozarella, jamón ibérico cortado a mano y albahaca

Iberian Margarita: tomato, mozarella, hand-cut Iberian ham and basil

19€

Segundo plato ... Secondo Piatto ... Second Course ...

Rollito de lubina con verduras, pure de patatas y salsa de espumoso al horno (200 gr.)
Sea bass roll with vegetables, mashed potatoes and baked sparkling wine sauce
17€

Bacalao confitado sobre salmorejo de mejillones en escabeche (200 gr.)
Cod confit on a bed of pickled mussel salmorejo
18€

Tataki de salmón con calabacin y mahonesa de ajo negro (200 gr.)
Salmon tataki with courgette and black garlic mayonnaise
18€

Hamburguesa de Wagyu (queso chedar, cebolla caramelizada, bacon y tomate asado) (180 gr.)
Wagyu burger (cheddar cheese, caramelised onion, bacon and roasted tomato)
17€

Presa ibérica a la plancha y cama de gñoquis y salsa gorgonzola (200 gr.)
Grilled Iberian pork with gnocchi and gorgonzola sauce
21€

Entrecot de vaca madurada con aceite ahumado, patatas baby y queso scamorza (300 gr.)
Grilled beef entrecôte with smoked oil, baby potatoes and scamorza cheese
24€

Menú infantil ... Children's menu ...

Pizza romana margarita y un refresco o zumo
Roman margarita pizza and a soft drink or juice
17€

Postres ... Dolci ... Desserts ...

Pastelon cordobés de crema con frutos secos
Cordoban cake (Puff pastry filled with sugar, pastry cream and nuts)
6€

Tiramisú casero
Homemade tiramisu
6€

Panacotta casera con caramelo y láminas de almendras fritas
Homemade Panna cotta with caramel and fried almond flakes
6€

Canoli Siciliano con crema de queso ricotta y pistachos
Sicilian cannoli with ricotta cheese cream and pistachios
6€