



il nostro menù

ESCLAMAZIONI GASTRONOMICHE PUGLIESI

I PANINI di semola di grano duro

- € 5,00 **SELEZIONE F.LLI ROCCIA**
Affettati artigianali a Km 0 in purezza
- € 6,00 **BOMBA PUGLIESE** ^{VEG}
Stracciatella, Trito fine piccante di Melanzane, Carciofi e Funghi, Olio EVO

- € 7,00 **GIOVANE**
Stracciatella, Prosciutto crudo, Insalatina, Pomodoro fresco, Olio EVO

- CAPRESE PUGLIESE AI 3 POMODORI** ^{VEG}
Stracciatella, crema di Pomodoro secco, Pomodorini, Pomodoro fresco, Basilico, Olio EVO, Sale e Pepe

- SANO SANO** ^{VEGAN}
Formaggio vegetale, Melanzane sott'olio, Tritato di Olive Leccino, Basilico

- € 7,50 **COZZALONE**
Stracciatella, Cime di Rapa, Acciughe e Tarallo sbriciolato

- IL MONDIAL(E)**
Pestato di Cime di Rapa, Scamorza fresca, Mortadella, Pomodorini schiacciati, Basilico

- € 8,00 **IL PRISCIO**
Fiordilatte, Peperoni arrosto sott'olio, Pancetta, Tritato di Olive Leccino, Rucola

- LO SGUINCIO 2.0**
Crema di Carciofi, Fiordilatte, Capocollo, Pomodorini appassiti, Olio EVO

- € 8,50 **MERENDA IN CANTINA 2.0**
Porchetta, Stracciatella, Cipolline grigliate e Rucola

- CAVALIER SGHINO**
Carciofi alla brace, profumo di Limone, Caciocavallo, Prosciutto cotto arrosto, Lattuga croccante, Olio EVO

I PANZEROTTI FRITTI

- ^{VEG} **PANZEROTTO CLASSICO** € 3,50
Mozzarella e Pomodoro, Olio EVO

- PANZEROTTO RAPE E ALICI** € 4,00
Mozzarella, Cime di Rapa, Alici, Olio EVO

- PANZEROTTO FIORI E ALICI** € 4,50
Mozzarella, Fiori di Zucca, Alici, Olio EVO

- PANZEROTTO DOLCE** € 3,00
Cuore di crema alle Nocciole
Cuore di crema al cacao e Mandorle di Toritto

I TRANCI

- FCAZZ BARESE** € 4,00

- FCAZZ FARCITA** € 5,00
con Mortadella o Stracciatella

- SPIANATA PUGLIESE** € 5,50

RIMEDI PER L'ARSURA

- Bottiglietta d'Acqua** € 1,00

- Soft drink** € 2,50

- Aperol Spritz** € 3,50

LA PUGLIA DA BERE

- Birra Agricola** € 3,50
Birrifico artigianale
"Birra Salento"

- Birre artigianali** € 5,00
di nostra produzione

Vi aspettiamo a Roma in
Via dei Chiavari, 33 | Tel.: 06 88977489
www.esclamazionigastronomiche.it




our menu

ESCLAMAZIONI GASTRONOMICHE PUGLIESI

Durum wheat flour SANDWICHES

- € 5,00 **ROCCIA BROTHERS' SELECTION**
Handmade assorted cold cuts "Km 0"
- € 6,00 **BOMBA PUGLIESE** 
Stracciatella cheese, spicy mixed
Aubergines, Artichokes, Mushrooms in oil

- € 7,00 **GIOVANE**
Stracciatella cheese, raw Ham, Salad,
fresh Tomatoes, EVO Oil

CAPRESE PUGLIESE AI 3 POMODORI 
Stracciatella cheese, sun dried Tomatoes
cream, cherry Tomatoes, fresh Tomatoes,
Oregano, EVO Oil, Salt and Pepper

SANO SANO 
Vegan Cheese, Aubergines in oil,
chopped Leccino olives and Basil

- € 7,50 **COZZALONE**
Stracciatella cheese, Turnip greens,
Anchovy fillets and Tarallo crumble

IL MONDIAL(E)
Turnip greens pesto, fresh Scamorza cheese,
Mortadella, crushed Cherry tomatoes, Basil


- € 8,00 **IL PRISCIO**
Mozzarella cheese, roasted Peppers in oil,
Bacon, chopped Olives and Garden Rocket

LO SGUINCIO 2.0
Artichokes cream, Mozzarella cheese,
Capocollo, wilted cherry Tomatoes

- € 8,50 **MERENDA IN CANTINA 2.0**
Porchetta, Stracciatella cheese, grilled
Onions, Rocket salad

CAVALIER SGHINO
Grilled Artichokes in oil, Lemon scent,
melted Caciocavallo cheese, roasted
cooked Ham, Lettuce, EVO Oil

APULIAN PANZEROTTI

 **PANZEROTTO CLASSICO** € 3,50
Mozzarella cheese and
Tomato sauce, EVO Oil

PANZEROTTO RAPE E ALICI € 4,00
Mozzarella cheese, Turnip
greens, Anchovy fillets, EVO Oil

PANZEROTTO FIORI E ALICI € 4,50
Mozzarella cheese, Courgette
Flowers, Anchovy fillets, EVO Oil

PANZEROTTO DOLCE € 3,00
Hot Hazelnut cream heart
Hot Chocolate cream heart
with Toritto Almonds

APULIAN FOCACCIA SLICES

FCAZZ BARESE € 4,00

FCAZZ FARCITA € 5,00
stuffed with Mortadella
or Stracciatella cheese

SPIANATA PUGLIESE € 5,50

LET'S BEAT THE HEAT

Bottle of Water (50cl) € 1,00

Soft drinks € 2,50

Aperol Spritz € 3,50

GIVE BEER TO THE THIRSTY

Birra Agricola € 3,50
"Birra Salento" Craft Brewery

Our craft beers € 5,00

Where we are:

Via dei Chiavari, 33 | Tel.: 06 88977489
www.esclamazionigastronomiche.it