



GARVM

FOOD & DRINK *Experience*



ANTIPASTI

“TIRAMISU D’ AGNELLO”

€ 17

Ragù di animelle di agnello e carciofi, savoiardi bagnati al fondo di agnello e caffè, fonduta di pecorino romano buccia nera, spuma all’uovo, polvere di bucce di topinambur bruciato

1,3,6,7,8,12

LATTUGA, YOZU, KEFIR

€ 15

Baby gem di lattuga marinate allo yozu e aceto di riso, olio di sesamo e finita al forno a carbone, kefir, crema di avocado al wasabi, olio all aglio nero, gelato alla lattuga, misticanza del lago di Nemi

1,7

TAGLIATELLA DI CALAMARI AL MOJITO DI PISELLI

€ 17

Tagliatelle di camari, mojito di piselli, gel di lime, gel di soda al basilico, menta mela

4

UOVO, GALLETTI, PISELLI, ASPARAGI E REGGIANO


€ 14

Uovo 64, fonduta di Parmigiano Reggiano vacche rosse 30 mesi, galletti saltati, piselli, asparagi alla brace jus di pollo, pancetta croccante

3,7

SELEZIONE DI SALUMI

€ 18

Sella di San Venanzo, Capocollo Salumificio David, Salame Rosa (presidio slow food ) , Prosciutto di maiale semi brado salumificio David, Chorizo Iberico de Bellota, carpaccio di Angus affumicato servito con focaccia

1

SELEZIONI FORMAGGI

€ 20

Blu di bufala, Saint Romain, cheddar traditional, Lingot ST Nicolae, Parmigiano Reggiano vacche Rosse 30 mesi, camembert di bufala servito con chutney home made e focaccia

1,7

PRIMI PIATTI

CHICCHE DI GRANO, FAVE E CAPESANTE

€ 18

Chicche di grano pastificio "Mancini", crema di fave, carpaccio di capesante marinate al mirin, ponzu e aglio nero, crema di pecorino al lime, guanciaie di patanegra

4,14

RISO "CACI, PEPI, SEMI E PICCIONE"

€ 20

Riso carnaroli Aquerello, pecorino romano buccia nera, pecorino di Pienza, Fiore Sardo, mix di pepi sesami e semi, ragu' di piccione, fondo di piccione

7,9,11,12

TAGLIOLINI, YOZU, SPIGOLA E SALICORNIA

€ 18

Tagliolini ai 40 rossi, burro allo yozu, gastrique all'aceto di champagne, spigola affumicata al legno d'ulivo, salicornia, burro di normandia allo yozu

1,3,7,14

RAVIOLI CARBONARA, TARTUFO, ASPARAGI E PATANEGRA

€ 16

Ravioli ripieni di salsa carbonara, asparagi saltati, guanciaie di patanegra, fonduta di pecorino, tartufo bianchetto

1,3,7

GNUDI RICOTTA E ORTICA

€ 15

Gnudi di ricotta di Agerola e ortica del lago di Nemi bio, fonduta di grana 24 mesi, burro di Normandia, cialde di Parmigiano Reggiano e erbe

1,3,7

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI SUINO IBERICO BELLOTA E VIGNAROLA

€ 28

Guancia di suino iberico bellota Casalba, vignarola di verdure, purè di patate alla rebuchon, guancia di patanegra, chimichurri di Nemi

7,9,12

ANATRA, PASTINACA, ARANCIA

€ 25

Petto d'anatra cotta nel forno a carbone, crema di pastinaca, indivia belga al burro, chutney di Arancia, polvere di arancia fermentata, fondo d'anatra

1,7,12

FILETTO DI MANZO, CARCIOFI E TOPINAMBUR

€ 27

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura poi finito al forno a carbone, millefoglie di patate e topinambur, carciofi alla giudia, crema di carciofi all'arancia, carpaccio di carciofi fermentati, chips di topinambur jus di manzo

1,7,12

SALMONE, ZUCCHINE E RISO

€ 22

Filetto di salmone marinato nella ponzu didin, crema di zucchine al curry madras, riso basmati allo zenzero, carpaccio di zucchine, scapece di zucchine, zucchine spadellate, zenzero fermentato e erbe

2,4,9

OMBRINA, BROCCOLETTI E PATATE

€ 25

Ombrina, battuto di molluschi, crema di patate all'acqua di mare, broccoletti alla brace, crumble di pane casareccio Genzanese alle erbe

1,2,4,9,13,14

ENTRECÔTE DRY AGED COTTA AL FORNO A CARBONE

€ 7,5/ETTO

TOMAHAWK YOZA COTTA NEL FORNO A CARBONE

€ 9/ETTO

Con salse al pepe nero o bordolese o chimichurri (12)

CONTORNI

ASPARAGI AL JOSPER CON LIMONE FERMENTATO E KEFIR € 6

AGRETTI, DRESSING DI PONZU DIDIN E KATSUOBUSHI € 7 4,12,14

PATATE FRITTE IN TRIPLA COTTURA COTTE IN GRASSO DI ANATRA CON TIMO
E SALE MALDON AFFUMICATO € 7 1,5

BROCCOLETTI RIPASSATI ALLA BRACE € 5



FRITTI

SUPPLI AL TELEFONO

€ 3

*Riso carnaroli "Zaccaria" al pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno e basilico
con mozzarella d' Agerola*

1,5,7,8,11

SUPPLI AI FIORI E ERBE DEL LAGO DI NEMI

€ 6

Riso Carnaroli, fiori e erbe del lago di nemi, stracciatella di Andria, Grana Padano 24 mesi

1,5,7,8

COLOMBA FRITTA

€ 5

Colomba, caciocavallo, salame rosa con panatura al pane e mandorle

1,3,5,6,7,8

TONNARELLO ALLA GRICIA E ASPARAGI

€ 6,5

Tonnarelli con pecorino buccia nera, guanciale di patanegra, asparagi e lime fermentato

1,3,5,7,8



PIZZE

GARVM *Experience*

FAVE E GUANCIALE € 15

Crema di fave, fior di latte d'Agerola guanciale di patanegra, fave, fonduta di pecorino buccia nera, cipolle rosse in agrodolce, lime fermentato e erbe

Calda / 1,7

SQUID SPRING € 18

Crema di piselli, tagliatelle di calamari, salsa al nero di seppia, piselli, gel di lime, menta e basilico

Fredda / 1,4,7,14

ASSOLUTO DI ZUCCHINA € 15

Crema di zucchini al curry, zucchini alla scapece, carpaccio di zucchini gialle marinate, zucchini spadellate, ricotta d'Agerola, fiori di zucca, riso allo zenzero croccante, scorse di limone menta e basilico

Fredda / 1,7

U CINGHIALE € 15

Fior di latte d'Agerola, ragù di cinghiale, patate alla brace, crema di pecorino buccia nera, polvere di alloro e ginepro, carote arcobaleno fermentate, olio al timo e rosmarino

Calda / 1,7,12

NAPOLI 2.0 € 15

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, alici del Cantabrico, stracciatella di Andria, battuto di capperi, olive verdi, olive taggiasche disidratate, origano siciliano, olio all'aglio nero e polvere di limone fermentato

Fredda / 1,2,7

DIABLA € 16

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, chorizo de Bellota, stracciatella di Andria, ajoli all 'Nduja, polvere di peperoni Cruschi, acetosella, olio EVO di Velletri

Tiepida / 1,7,8

GARVM CROSTINO € 13

Fior di latte d'Agerola, Salame Rosa (presidio Slow Food ) patate alla brace, fonduta di parmigiano vacche brune 30 mesi alla noce moscata

Tiepida / 1,7

BUFFALO CHEESE € 15

Mozzarella di bufala Campana D.O.P, camembert di bufala, blu di bufala, taeggio di bufala, chutney di pere, taralli napoletani

Calda / 1,7,8

LE CLASSICHE

FOCACCIA AL TIMO E ROSMARINO 1

€ 5,5

MARINARA

€ 6

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, origano siciliano, olio all'aglio

Calda / 1

MARGHERITA

€ 9

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, Fior di latte d' Agerola, basilico, Olio EVO di Velletri

Calda / 1,7

BUFALA

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, bufala campana, parmigiano vacche rosse 30 mesi, basilico, Olio EVO di Velletri

Calda / 1,7

N'DUJA E BUFALA

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, bufala campana, N'duja artigianale Agriturismo Veliterno Ulivarella, basilico, Olio EVO di Velletri

Calda / 1,7

BROCCOLETTI E SALSICCIA

€ 11

Fior di latte d' Agerola, broccoletti ripassati, salsiccia artigianale Agriturismo Veliterno Ulivarella, olio all'aglio, peperoncino in filo

Calda / 1,7

NORCINA

€ 12

Fior di latte d' Agerola, salsiccia artigianale Agriturismo Veliterno Ulivarella, funghi champignon, chiodini, cardoncelli, carpaccio di champignon e olio al timo e prezzemolo

Calda / 1,7

Le nostre pizze vengono servite alla temperatura ideale per esaltare al meglio le qualità e i sapori degli ingredienti.

Servizio del pane €3,5 / Servizio €2,5

Tabella allergeni:

*1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte e derivati · 8 Frutta a guscio ·
9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi*



GARVM

FOOD & DRINK *Experience*

DOLCI

Tabella allergeni:

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte e derivati · 8 Frutta a guscio ·
9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

MILK WAY 9€

7 consistenze di latte

1, 3, 7, 8

CAPPELLACCI ALLA RICOTTA, FRUTTI DI BOSCO 9€

Cappellacci ripieni di ricotta D' Agerola al grand Marnier, composta di violette del lago di Nemi, frutti di bosco, sablè, crema inglese, basilico e fiori

1, 3, 7, 8

GARVM TIRAMISU' 8€

Spuma di tiramisù, plasmon bagnati al latte e caffè' borghetti, sferificazione inversa di caffè, crumble al cioccolato salato

1, 7, 8

TORTINO CIOCCOLATO LIMONE E ZENZERO 9€

Tortino al cuore caldo al cioccolato fondente valrhona nyangbo al limone e zenzero, burro di Normandia, gel di limone, gelato alla panna, polvere di buccia di limone bruciata, crumble allo zenzero

1, 7, 8

PANNACOTTA, FIORI, FRAGOLE E RABARBARO 9€

Pannacotta ai fiori e vaniglia, fragole fermentate, carpaccio di fragole, rabarbaro confit, crumble salato al cioccolato

1, 3, 7, 8

PASTICCERIA SECCA 6€

Cantucci alle mandorle, ciambelle al vino rosso, chicche al caffè e cioccolato fondente, sbrisolona

1, 7, 8

In abbinamento con drink / passiti / amari