



EAT
YOUR
HEART
OUT

CAMPCCORI

R O M A

ANTIPASTI

Melanzana e Melograno (1, 7, 11)
melanzana arrosto, coriandolo, yogurt e pane tostato

18

Brasato di Manzo (5, 7)
guancia di manzo, fondo, sedano ed erbe aromatiche

24

Crudo di Tonno* (3, 4)
crudo di tonno, mandarino e maionese di capperi

22

Gnocco Romano (7)
gnocco, zucca in saor

20

Carpaccio di Manzo (7, 8)
manzo del parmigiano, pesto di rucola, pinoli

20



PRIMI

Spaghetti Topinambur (1, 7, 8)
spaghettone di Gragnano, topinambur e nocciole

22

Tagliatella al ragù di cortile (1, 3, 5, 7)
ragù di faraona, coniglio e pollo, maggiorana e parmigiano 36 mesi

22

Linguine burro, alici e caviale (1, 4, 7)
linguine, alici, caviale Calvisius Siberian Classic, limone

28

Plin di Genovese (1, 3, 7, 9)
pasta ripiena con genovese di manzo e cipolle, riduzione di vino rosso

24

Risotto all'acqua di pomodoro e scampi* (2, 4, 7)
riso Riserva San Massimo, pomodoro, scampi e capperi

24

Spaghettone alle vongole* (1, 2, 4, 10)
spaghettone di Gragnano, vongole veraci

20

SECONDI

Astice alla catalana (2 persone)* (2, 4, 7)
astice, patate, pomodoro e basilico

75

Rombo e erbe amare* (1, 4, 7, 10)
rombo alla brace, pil-pil, cardamomo, erbe amare e vongole

32

Faraona (3, 6, 7)
petto e coscia di faraona e funghi

28

Costine di Maiale (3, 6, 7)
costine al bbq, patate novelle, salsa bernese

26

Controfiletto di Manzo (7)
cube roll di vacca del Parmigiano, porro e cicoria

36

Radicchio ripieno (6, 8)
Radicchio ripieno, erbe amare

24

DOLCI

Millefoglie di Vaniglia e Lampone (1, 3, 7)

16

Campocori Brest, Ricotta e Visciole (1, 3, 7)

16

Barbabietola, Mascarpone e Cioccolato Bianco (3, 7, 8)

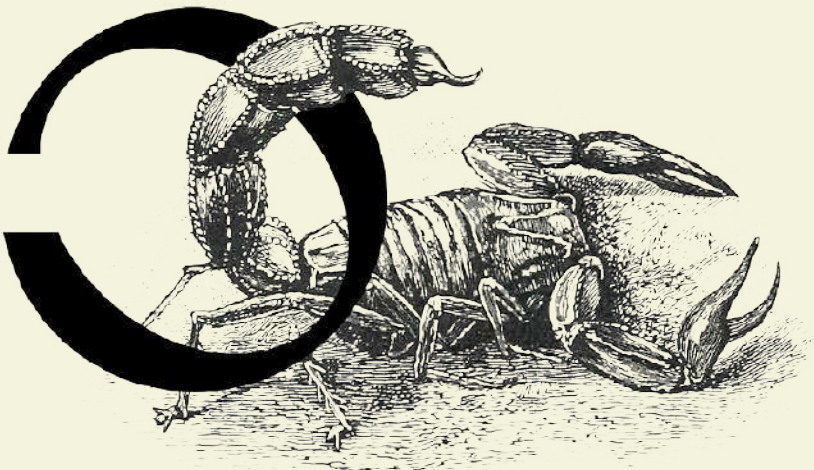
16

Cocco e Cioccolato

16

Mandorla, Capperi e Limone (3, 7, 8)

16



Servizio €5 a persona

*Prodotto congelato. Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute 4379-P del 17/02/201. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 Circolare Ministero della Salute 6/2/2015.

Allergeni: 1 glutine | 2 crostacei | 3 uova | 4 pesce | 5 sedano | 6 soia | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 solfiti | 10 molluschi | 11 sesamo