

# THE LOOK



COOKING LAB  

---



DALLA CUCINA

# DALLA TERRA

*From the earth*

## ANTIPASTI

### Entrées

<b>Fritto vegetale</b> (zucchine, peperoni, melanzane, anelli di cipolla e patate) <i>Vegetable tempura (zucchini, bell pepper, eggplant, onion rings and potatoes)</i>	€ 10
<b>Polpettine alla romana</b> con crostini di pane  	€ 11
<i>Roman Meatballs with bread</i>	
<b>Uova pochette (CBT)</b> su crema di patate e fonduta di grana e scaglie di tartufo  	€ 12
<i>Pochette eggs (CBT) on potato cream and parmesan fondue and truffle flakes</i>	
<b>Finissima di tacchino (CBT)</b> glassato al limone con valeriana e germogli	€ 12
<i>Fine turkey (CBT) glazed with lemon with valerian and sprouts</i>	
<b>Tagliere misto</b> salumi e formaggi con confettura  	€ 14
<i>Plate of charcuterie and cheeses with marmelade</i>	
<b>Prosciutto di Parma</b> e bufala DOP campana 	€ 15
<i>Parma ham and buffalo DOP campana</i>	




## PRIMI

### First Land dishes



<b>Tonnarelli cacio e pepe</b>   	€ 11
<i>Homemade tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper</i>	
<b>Stringozzi all'amatriciana/gricia</b>   	€ 11
<i>Stringozzi pasta with tomato sauce pecorino cheese and italian bacon/gricia's</i>	
<b>Tagliolini</b> con crema di zucchine romanesche menta e ricotta salata  	€ 12
<i>Roman zucchini cream tagliolini with mint and salted ricotta</i>	
<b>Mezze maniche</b> al ragù di manzo e cialda di grana  	€ 13
<i>Rigatoni with beef ragù and parmesan wafer</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b> con tartufo   	€ 14
<i>Spaghetti with egg, pecorino cheese, black pepper and italian bacon and truffle</i>	
<b>Agnolotti</b> di carne con funghi porcini e crema al tartufo   	€ 15
<i>Agnolotti with meat, mushrooms and truffle cream</i>	

## SECONDI

### Main Land dishes













<b>Filetto di maialino</b> al modo saltimbocca 	€ 15
<i>Pork fillet</i>	
<b>Tagliata di pollo</b> (300 gr.) (CBT) con caponatina di verdure	€ 16
<i>Sliced chicken with vegetable caponatina</i>	
<b>Bistecca di manzo</b> (300 gr.) con contorno	€ 18
<i>Beef steak with side dishes</i>	
<b>Tagliata di manzo</b> (300 gr.) con pesto di rucola, cialda di parmigiano e pomodorini confit 	€ 20
<i>Sliced beef (300 gr.) With rocket pesto, parmesan wafer and confit cherry tomatoes</i>	
<b>Costolette di agnello</b> alla scottadito	€ 22
<i>Scottadito lamb chops</i>	
<b>Filetto di manzo</b> (250 gr.) bardato con guanciale e crema cacio e pepe 	€ 24
<i>Beef fillet with bacon and cheese and pepper cream</i>	

## HAMBURGER

<b>Burger (200 gr.) di Fassona piemontese</b> , cheddar e guanciale di Norcia 	€ 12
<i>Fassona piemontese burger (200 gr) with cheddar and Norcia pork cheek</i>	
<b>Burger di pollo panato al panko</b> con cicoria ripassata e crema di pecorino 	€ 12
<i>Panko breaded chicken burger with sautéed chicory and pecorino cream</i>	


# DAL MARE

## From the sea ANTIPASTI Entrées

<b>Insalata di mare</b>   	€ 13
<i>Sea salad</i>	
<b>Salmone</b> cottura a freddo agli agrumi con insalatina di finocchi 	€ 13
<i>Cold cooked salmon with citrus fruits and fennel salad</i>	
<b>Tartare di spigola</b> alla moda cheviche 	€ 15
<i>Sea bass tartare trendy cheviche</i>	
<b>Tartare di tonno</b> mango e riduzione di frutti di bosco 	€ 16
<i>Tuna tartare with mango and red fruit reduction</i>	
<b>Crudo</b> di pesce per 1 persona   	€ 20
<i>Fish crudité for 1 person</i>	
<b>Crudo</b> di pesce per 2 persone   	€ 35
<i>Fish crudité for 2 persons</i>	















## PRIMI

### First fish dishes




<b>Spaghetti</b> vongole e bottarga   	€ 15
<i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	
<b>Tagliolini</b> aglio olio e peperoncino con tartare di gamberi rossi  	€ 15
<i>Tagliolini pasta with garlic, oil and chilli with red shrimps tartare</i>	
<b>Cappellacci</b> farciti con baccalà, datterini e granella di pistacchio   	€ 16
<i>Cappellacci stuffed with cod, datterini tomatoes and chopped pistachios</i>	
<b>Paccheri</b> ai crostacei  	€ 16
<i>Paccheri with shellfish</i>	
<b>Gnocchi</b> ai moscardini, olive, pachino e pecorino    	€ 18
<i>Gnocchi with baby octopus, olives, cherry tomatoes and pecorino cheese</i>	
<b>Fettucelle</b> ai gamberi, datterini, lime e carpaccio di spigola   	€ 25
<i>Fettucelle with shrimps, datterini, lime and sea bass carpaccio</i>	

## SECONDI

### Main fish courses

<b>Baccalà</b> alla romana  	€ 15
<i>Roman Cod fish</i>	
<b>Frittura</b> di calamari e gamberi   	€ 18
<i>Fried squid and shrimps</i>	
<b>Salmone</b> con granella di pistacchio e crema di patate alla curcuma   	€ 20
<i>Salmon with chopped pistachio and turmeric cream of potatoes</i>	
<b>Tagliata di tonno</b> ai due sesami con caponatina e riduzione Teriyaki  	€ 22
<i>Sliced tuna with two sesami with caponatina and Teriyaki reduction</i>	
<b>Grigliata di pesce</b> spigola, scampi, gamberi, salmone e calamari   	€ 25
<i>Mixed grilled fish sea bass, langoustine, shrimps, salmon and calamari and squid</i>	
<b>Pesce al sale</b> per 2 persone 	€ 35
<i>Salted fish for 2 persons</i>	

## FISH BURGER

<b>Pane nero</b> con salmone affumicato, bufala DOP di Battipaglia, salsa guacamole e lattuga   	€ 12
<i>Black bun with smoked salmon Battipaglia DOP buffalo mozzarella cheese, guacamole and lettuce</i>	

# INSALATE

## Salads

### INSALATA OMEGA 3

Insalata mista, pomodori secchi, salmone, avocado, mandorle  

*Mixed salad, dry tomatoes, salmon, avocado, almonds*

€ 10

### INSALATA CAESAR

Lattuga, crostini, parmigiano, pollo, salsa  

*Lettuce, toasted bread cubes, parmesan cheese, chicken, sauce*

€ 10

### INSALATA NIZZARDA

Insalata mista, patate lesse, uova, pomodori, olive e tonno  

*Mixed lettuce, boiled potatoes, egg, tomatoes, olives and tuna fish*

€ 10

# CONTORNI

## Side dishes

### INSALATA MISTA

*Mixed salad*

€ 5

### Cicoria

Ajo Ojo e peperoncino

*Chickory with oil, garlic and chili flakes*

€ 5

### Broccoletti

Ajo Ojo e peperoncino

*Broccolini with oil, garlic and chili flakes*

€ 5

### Patate al forno

*Baked potatoes*

€ 5

### Patate fritte

*French fries*

€ 5

### Carciofi alla romana 2 pezzi (di stagione)

*Roman-style artichokes 2 pieces (in season)*

€ 7

# DOLCI

## Dessert

### Tartufi di pizzo

€ 6

nocciola - pistacchio - cioccolato - limone    

*Calabrian style ice cream (hazelnut - pistachio - chocolate - lemon flavour)*

### Sbriciolata

€ 6

di cannolo al pistacchio  

*Crumbled pistachio*

### Cheesecake

€ 6

(frutti di bosco, caramello) 

*Cheesecake (wildberries sauce, caramel, nutella)*

### Tiramisù

*(dessert with mascarpone and ladyfingers dipped in coffee)*

€ 6

### Zuppa inglese

*(layered custard and sponge cake) trifle or russian cake*

€ 6

### Tagliata di frutta

€ 6

*Sliced fruits*

### Cuore caldo

€ 7

al cioccolato e panna al rum 

*Chocolate lava cake - served with rum based whipped cream*

# ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte. yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo








Via Alessandria, 104/110  
00198 Roma  
06.83.39.44.79  
379.1559.386  
info@thelookrestaurant.com  
thelookrestaurant.com

 facebook.com/thelookrestaurant

 thelookcookinglab  thelookcookinglab

 password: TheLook.2022