

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

MENU febbraio 2025

Pane del <i>Forno Roscioli</i>	3,50
Olio d'oliva biologico <i>Tenuta Sant'Agostino</i> & pane	5
Bocconcino di mozzarella di Bufala	pz / 1,50
Suppli di riso biologico <i>Tenuta San Carlo</i> & ragù di carne di bufala	pz / 4,50
Crocchette di lenticchie, menta & francescano	pz / 3
La nostra Bruschetta con formaggi di bufala & verdure di stagione	11
Burrata & scarola ripassata con olive, noci e uvette	13
Gnudi di ricotta e spinaci, crema di carote, limone & francescano	12
Carciofo alla romana, crema di cardi, crumble di pane ed erbe	15
Carpaccio di filetto di bufala	15
Vellutata di Barbabietola, arancia rossa & stracciatella (@SSSSSOUPSSSS)	15
Gnocchi di semolino & cavolo nero, crema alle erbe e yogurt di bufala	16
Lasagna ai carciofi & mozzarella di bufala	16
Polpette di carne di Bufala*, cime di rapa	17
Filetto di carne di bufala, puntarelle & crema di bufala e alici	18
Puntarelle con crema di alici	9
Verdure di stagione ripassate	7
Cheesecake basca di ricotta di bufala & gelato	8
Crema di ricotta, pere caramellate & scaglie di cioccolato amaro	8
Il nostro Gelato (<i>Fior di Bufala, Stracciatella, Pistacchio, Nocciola, Cheesecake, Cioccolato fondente</i>)	pz / 2

*I piatti segnati con * si riferiscono a prodotti freschi fatti in casa, eventualmente congelati in sede per garantire la qualità. Se hai allergie o intolleranze ti preghiamo di consultare la lista degli allergeni.*

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

I NOSTRI FORMAGGI DI BUFALA

2 freschi	7
2 stagionati	10
Tris di freschi, pera caramellata e noci	11
Tris di Robiole affinate	12
4 freschi	13
4 stagionati	17
6 misti	28

SALUMI BIOLOGICI TOSCANI

Prosciutto crudo / cotto	9
Finocchiona	7
Bresaola di Bufala	9
Tris di Salumi	13

FORMAGGI & SALUMI

Selezione di 4 formaggi misti & 2 salumi Toscani	27
Mozzarella di bufala & prosciutto crudo	11

Tutti i nostri formaggi di bufala sono lavorati a latte crudo, ovvero con il latte fresco appena munto che non subisce alcun tipo di trattamento termico, eccetto lo yogurt e lo stracchino che sono pastorizzati. Inoltre, il latte di bufala contiene una quantità di lattosio molto bassa ($\leq 0,4\%$), ma non viene considerato "lactose-free"

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

MENU February 2025

Bread of <i>Forno Roscioli</i>	3,50
Organic olive oil <i>Tenuta Sant'Agostino & Forno Roscioli</i> bread	5
Buffalo mozzarella bocconcino 50gr	each / 1,50
Suppli with organic Tuscan rice & buffalo meat ragù	each / 4,50
Lentil, mint & Francescano croquettes	each / 3
Bruschetta with buffalo cheese & seasonal vegetables	11
Burrata & escarole with olives, nuts and raisins	13
Ricotta and spinach gnudi, carrot and lemon sauce & francescano	12
Roman artichoke, cardoon cream, bread crumble and herbs	15
Buffalo fillet carpaccio	15
Beetroot and red orange vellouté & stracciatella (@SSSSOUPSSSS)	15
Roman semolino gnocchi & Tuscan kale, yoghurt and herb sauce	16
Lasagna with artichokes & buffalo mozzarella	16
Buffalo meatballs* & sautéed tournip greens	17
Buffalo fillet*, chicory puntarelle & buffalo milk sauce with anchovies	18
Puntarelle & anchovie sauce	9
Sautéed seasonal vegetables	7
Basque cheesecake with buffalo ricotta & gelato	8
Sweet whipped ricotta di bufala cream & dark chocolate flakes	8
Home-made Gelato (<i>Fior di Bufala, Stracciatella, Pistacchio, Hazelnut, Cheesecake, dark chocolate</i>)	scoop / 2

*Dishes marked with * refer to freshly made products that may be frozen on-site for quality.
If you have allergies or intolerances, please consult the allergen list.*

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

OUR BUFFALO CHEESES

2 fresh buffalo cheeses	7
2 aged buffalo cheeses	10
Tris of fresh buffalo cheeses, caramelized pear & walnuts	11
Tris of aged and seasoned buffalo Robiola cheese	12
4 fresh buffalo cheeses	13
4 aged buffalo cheeses	17
6 mixed buffalo cheeses	28

TUSCAN ORGANIC SALUMI

Prosciutto crudo / cotto	9
Finocchiona	7
Bresaola di Bufala	9
Tris of cured meats	13

CHEESE & SALUMI

Selection of 4 mixed buffalo cheeses & 2 cured meats	27
Buffalo mozzarella & organic Tuscan prosciutto crudo	11

All our buffalo cheeses are made with raw milk, that does not undergo any thermal treatment, except for yogurt and stracchino, which are pasteurized. Buffalo milk contains a very low amount of lactose ($\leq 0.4\%$), although it is not classified as "lactose-free."