

BIVIUM

Restaurant - Café - Bar

Eat with Six Senses a Roma significa mangiare prodotti di stagione, rispettando l'equilibrio fra uomo e ambiente. Per questo proponiamo sempre una selezione di piatti sana e varia, i cui ingredienti raccontano la propria storia e vengono esaltati dalle nostre proposte a base vegetale. La nostra selezione di eccellenze della tradizione culinaria regionale ed italiana rispetta il calendario ed i ritmi della natura; questo ci assicura non solo di portare in tavola sempre prodotti freschi e della migliore qualità ma anche di agire in armonia con essa e riconnetterci col mondo che ci circonda. L'esperienza Eat With Six Senses inizia sempre col nostro pane, fatto ogni giorno dal nostro mastro fornaio con grani antichi che lo rendono fragrante ed altamente digeribile, accompagnato dal nostro olio extravergine d'oliva, monocultivar siciliano coltivato senza alcun uso di pesticidi. Addebiteremo 5 euro ogni qualvolta serviti.

Eat With Six Senses Rome means eating seasonal products being respectful to the nature; this is why our food selection always varies respecting its rhythm. All our dishes are based on the Peninsula culinary tradition and on local and Italian excellencies; all the products used tell their own story while sublimated by our plant-based recipes. All those elements allow us to bring to your table the best and freshest products, to be in harmony with Nature and to reconnect with the world around. Eat With Six Senses experience always starts with our homemade bread, fragrant and highly digestible thanks to the ancient grains mix used by our Master Baker, served with our extra virgin olive oil, Sicilian monocultivar grown without the use of pesticides.

We are charging 5 Euro each bread basket served.

SAPORE CRUDI DI MARE

GRAN CRUDO DI MARE

Ostriche di Orleans, gamberi rossi di Mazara del Vallo, gamberi rosa, scampi, pescato e tartare del giorno

GF - DF - SF

135

I CRUDI DELLO CHEF

Scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo e pescato del giorno

GF - DF - SF

75

TARTARE DI OMBRINA E SCAMPI

Marinati al salmoriglio con insalata di mele verdi e borragine

GF - DF - SF

32

TAGLIATELLE DI SEPPIA

Clorofilla all'erba cipollina e latte di mais bianco

GF - DF - SF

29

Il nostro pesce viene dal Mar Mediterraneo e le ostriche sono rese speciali dall'ambiente magico in cui si sviluppano: un mosaico di 3.000 ettari di acqua in cui ogni tassello è una 'claire', ovvero un'antica salina romana.

SAPORE NORCINERIA

TAGLIERE ROMANO

Tre salumi e tre formaggi della tradizione locale e regionale, accompagnati da focaccia al forno a legna, mostarde, miele e noci

35

TAGLIERE GIRO D'ITALIA

Burrata di Andria, Mozzarella di bufala di Paestum, Pecorino ennese, Capocollo di Martina Franca, Bresaola di Fassona piemontese, Prosciutto crudo da antica ricetta bassianese, accompagnati da focaccia al forno a legna, verdure di stagione ripassate, pomodori secchi, olive, mostarde, miele e noci

63

L'ACCOMPAGNAMENTO PERFETTO

INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI

Scaglie di Parmigiano Reggiano, balsamico invecchiato in rovere

VG

16

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE

Burro artigianale, peperoncino

VG

14

INSALATA E SALSA VERDE

Insalata di varietà autoctone, Sauerkraut, salsa verde

VG

14

Il Bivium Bread è fatto in casa da grani antichi.
L'olio è stato esclusivamente selezionato per noi da un'azienda siciliana che condivide i nostri valori di sostenibilità.

Se desidera portarne a casa una bottiglia da 500 ml il prezzo è di Euro 28.

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetariano / V = vegano

Per piacere, informi il nostro Personale di sala in caso soffra di allergie alimentari.

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

SAPORE RAW FISH

GRAN CRUDO DI MARE

Orleans oysters, Mazara del Vallo red prawns, pink prawns, scampi, tartare, daily fisherman's fresh fish

GF - DF - SF

135

CHEF'S RAW'S

Scampi, Mazara del Vallo red prawns and daily catch

GF - DF - SF

75

CORBA & LANGOUSTINE TARTARE

Oregano salmoriglio, green apple salad and borragine flowers

GF - DF - SF

32

RAW SQUIDS 'TAGLIATELLE'

Chives chlorophyll and pure white corn milk

GF - DF - SF

29

Our fish is from Mediterranean Sea while oysters got their peculiarities from the magic environment they grew into: 3.000 hectare water mosaic in which each piece is a 'claire'; in other words: an ancient Roman salt pan.

SAPORE NORCINERIA

ROMAN BOARD

Three cold cuts and three cheeses of the local and regional tradition served with wood-oven focaccia, mustard, honey and nuts

35

GIRO D'ITALIA BOARD

Burrata di Andria, Paestum buffalo mozzarella, Pecorino Ennese, Capocollo 'pork' from Martina Franca, Piedmontese Fassona Bresaola, Bassiano cured ham served with wood-oven focaccia, sautéed seasonal vegetables, dried tomatoes, olives, mustard, honey and nuts

63

THE PERFECT MATCH

ARUGULA & CHERRY TOMATOES

Parmesan shaves, oak-aged balsamic

VG

16

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

Artisanal butter, chilli pepper

VG

14


SALAD & GREEN SAUCE

Local salad varieties, Sauerkraut, green sauce

VG

14

Bivium Bread is homemade from ancient grains. Our oil is exclusively selected by a Sicilian company sharing with us the sustainability value. If you wish to take home a 500ml bottle, its price is Euro 28.

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan
Please inform our staff if you have food allergies. All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.
 Fish to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment (-20°C for 24 hours) in compliance with provisions of Reg. CE 853/2004.

CEREALI, RISO & PASTA

FUSILLI AL PISTACCHIO DI BRONTE E TARTARE DI GAMBERI ROSSI

Fusilli monograno, pesto al pistacchio di Bronte,
gamberi rossi di Mazara del Vallo 

SF - DF

35

RISOTTO ASPARAGI E BURRATA

Risotto 'Meracinque' di Roncoferraro,
asparagi, cipollotto, burrata di Andria, timo

GF - VG - SF

32

LINGUINE MONOGRANO CON VONGOLE E BOTTARGA

Vongole degli Scardovari, bottarga di muggine 

SF - DF

33

TAGLIOLINO AL RAGÙ D'ANATRA

Tagliolino fatto in casa, ragù d'anatra speziato,
pecorino al fieno

SF

32

SPAGHETTI CACIO MAGNO 'COLUMELLA', PEPE E FIORI DI ZUCCA

Pecorino 'storico' a caglio vegetale, pepe nero tostato, fiori di zucca

VG - SF

29

PIZZA AI GRANI ANTICHI

Il nostro impasto è fatto usando grani antichi del territorio: Frassinetto e Jervicella. Il pomodoro è selezionato dalle pendici del Vesuvio e le mozzarelle vengono dall'antico sito archeologico di Paestum.

ASPARAGI E BUFALA

Asparagi in tre cotture, mozzarella di bufala campana, mandorle tostate

VG

32

CAPRICCIOSA

Prosciutto arrosto, funghi Cardoncelli, carciofi sott'olio,
uova di quaglia, mozzarella fior di latte, olive

34

DIAVOLA

Salsa di pomodoro leggermente piccante, spianata romana, capperi, peperone

DF

32

CACIO, PEPE E FIORI

Cacio Magno 'Columella', pepe tostato, mozzarella di Paestum, fiori di zucca

VG

30

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetariano / V = vegano

Per piacere, informi il nostro Personale di sala in caso soffra di allergie alimentari.

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.

 Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

CEREALS, RICE & PASTA

FUSILLI WITH BRONTE PISTACHIO & RED PRAWNS TARTARE

Single grain fusilli, Bronte pistachio pesto 
Mazara del Vallo red prawns

SF - DF
35

ASPARAGUS & BURRATA RISOTTO

'Meracinque' Roncoferraro risotto, asparagus, spring onion,
traditional burrata from Andria, thyme

GF - VG - SF
32

SINGLE GRAIN LINGUINE, CLAMS & BOTTARGA

'Scardovari' clams, mullet botargo 

SF - DF
33

TAGLIOLINO DUCK RAGOUT

Homemade egg tagliolini, six spices duck ragout,
hay pecorino

SF
32

SPAGHETTI CACIO MAGNO 'COLUMELLA', PEPPER & COURGETTES' FLOWERS

Vegetable rennet 'ancient' pecorino, toasted black pepper, courgettes' flowers

VG - SF
29

ANCIENT GRAINS PIZZA

Our pizza dough is made using organic ancient grains such as Frassinetto and Jervicella. Tomatoes we use come from Vesuvio volcanic area and mozzarella is produced in Paestum archeological site territory.

ASPARAGUS & BUFALA

Three consistencies asparagus, Campania buffalo mozzarella, toasted almonds

VG
32

CAPRICCIOSA

Roasted ham, Cardoncelli mushrooms, artichokes in oil, quail's egg,
fior di latte mozzarella, olives

34

DIAVOLA

Slightly spicy tomato sauce, Roman traditional 'spianata', capers, bell pepper

DF
32


CACIO, PEPPER & COURGETTES' FLOWERS

Cacio Magno 'Columella', toasted pepper, Paestum mozzarella,
courgettes' flowers

VG
30

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan

Please inform our staff if you have food allergies. All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.

 Fish to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive remediatoin treatment (-20°C for 24 hours) in compliance with provisions of Reg. CE 853/2004.

JOSPER

Fuoco

BISTECCA DI MANZO

Affinata in cera d'api,
patate Leonessa al rosmarino, jus

GF - SF
42

COSTINE DI MANZO A LENTA COTTURA

Brasate al Sangiovese, funghi di stagione,
mandorle

GF - SF
38

PETTO D'ANATRA

Chutney ai frutti di bosco, broccolo romano

GF
36

Acqua

BRANZINO ALLA CARBONELLA

Cicoria ripassata al peperoncino,
aglio nero, pastinaca

GF - SF
38

OMBRINA ROSSA DEL GARGANO

Asparagi, topinambur

GF - SF
39

POLPO VERACE

Sedano rapa,
kimchi speziato alle rape rosse

GF - DF
36

Terra

NORMA

Melanzana,
ricotta affumicata del Belice

VG - GF - SF
23

TORTINO DI ASPARAGI

Asparagi di stagione grigliati,
Primo Sale laziale, nocciole tostate

VG - GF - SF
25

CARCIOFI

Secondo l'antica ricetta
del Ghetto romano

V - GF - DF - SF
24

Specialità culinarie da condividere

Fino a 4 persone

GRAN TARTARE DI FASSONA

Affumicata al Josper, burro artigianale, cipolla al carbone, mostarde

GF - SF
65

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto del Roncoferraro, frutti di mare del Mediterraneo, crostacei, oli
essenziali

GF - SF
85

TOMAHAWK PIEMONTESE 1 kg

Verdure di stagione in diverse cotture, salse e mostarde

GF - SF
135

JOSPER

Fire

SCOTTONA STEAK

Beeswax ribeye, rosemary 'Leonessa' potatoes, jus

GF - SF

42

BRAISED SHORT RIBS

Sangiovese reduction, seasonal mushrooms, almonds

GF - SF

38

FREE-RANGE DUCK BREAST

Wild berry chutney, Roman broccolo

GF

36

Water

CHARCOAL SEABASS

Chilli pepper sautéed chicory, fermented black garlic, parsnip

GF - SF

38

GARGANO RED CROAKER

Asparagus, Jerusalem artichoke

GF - SF

39

MEDITERRANEAN OCTOPUS

Celeriac, spiced beetroot kimchi

GF - DF

36

Earth

NORMA

Eggplant, Belice smoked ricotta

VG - GF - SF

23

CHARCOALED ASPARAGUS CAKE

Grilled seasonal asparagus, Latium Primo Sale, toasted hazelnuts

VG - GF - SF

25

ARTICHOKES

Roman Ghetto traditional recipe

V - GF - DF - SF

24

To share

4 people maximum

FASSONA BEEF GRAN TARTARE

Josper smoked, artisanal butter, black onion, mustard

GF - SF

65

SEAFOOD RISOTTO

'Roncoferraro' risotto, Mediterranean seafood, crustaceans, essential oils

GF - SF

85

PIEDMONTESE TOMAHAWK 1 kg

Seasonal vegetables, sauces, mustard

GF - SF

135

