

ALL DAY DINING
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 vegetariane, vegane e senza glutine. 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.

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 excellences; all the products used tell their own story while sublimated by our vegetarian, vegan and gluten-free 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.

SAPORE CRUDI DI MARE

GRAN CRUDO DI MARE

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

GF - DF - SF

OSTRICHE DI ORLEANS

Mezza dozzina di ostriche con tabasco fatto in casa e salse dello chef

GF - DF

45

SAPORE NORCINERIA

TAGLIERE ROMANO

Tre salumi e tre formaggi della tradizione locale accompagnati da mostarde, miele e noci

35

TAGLIERE GIRO D'ITALIA

Burrata di Andria, Mozzarella di bufala di Paestum, Pecorino ennese, Castelmagno, Capocollo di Martina Franca, Bresaola, Prosciutto crudo di Bassiano, pomodori secchi, olive, mostarde, miele e noci

63

L'ACCOMPAGNAMENTO PERFETTO

INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI

Scaglie di Parmigiano Reggiano

VG

14

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE

Burro artigianale e peperoncino

VG

14

PATATE DOLCI FRITTE

Sour cream

VG


16

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 = vegetarian

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, langostines, Mazara del Vallo red prawns, pink prawns, sashimi and daily catch

GF - DF - SF

135

ORLEANS OYSTERS

Half a dozen served with homemade tabasco and Chef's sauces

GF - DF

45

SAPORE NORCINERIA

ROMAN BOARD

Three cold cuts and three cheeses of the local tradition served with mustard, honey and nuts

35

GIRO D'ITALIA BOARD

Andria burrata, Buffalo milk Paestum mozzarella, Pecorino ennese, Castelmagno, Capocollo pork from Martina Franca, Bresaola Piedmontese Fassona, Bassiamo cured ham, dried tomatoes, olives, mustard, honey and nuts

63

THE PERFECT MATCH

ARUGULA & CHERRY TOMATOES

Parmesan shaves

VG

14

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

Artisanal butter and chilli pepper

VG

14

FRIED SWEET POTATOES

Sour cream


VG

16

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

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

CEREALI, RISO & PASTA

FUSILLI AL PISTACCHIO DI BRONTE E TARTARE DI GAMBERI ROSSI

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

35

GNOCCHI DI PATATE LEONESSA

Zucca, amaretto e tartufo umbro

VG

33

TAGLIOLINO AL RAGÙ D'ANATRA

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

30

RISOTTO DEL MONFERRATO AL BRODO DI GIUGGIOLE

Risotto Carnaroli, zafferano, radici,
brodo di cappone e giuggiole

32

PIZZA AI GRANI ANTICHI

CAPRICCIOSA AL TARTUFO

Garum di funghi, Porcini, mozzarella fior di latte, tartufo umbro

VG

42

PATANEGRA

Pomodoro piccante, mozzarella di bufala di Paestum,
prosciutto iberico Patanegra

44

FOCACCIA AL PISTACCHIO


Formaggio caprino, cipolla di Tropea caramellata, pistacchio di Bronte

VG

35

VG = vegetarian

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, pistachio
& Mazara del Vallo red prawns
35

'LEONESSA' POTATO GNOCCHI

Pumpkin, amaretto & Umbrian truffle
VG
33

TAGLIOLINO DUCK RAGOUT

Homemade egg tagliolini, duck ragout & hay pecorino
30

RISOTTO DEL MONFERRATO & JUJUBE BROTH

Risotto Carnaroli, saffron, roots,
capon broth & jujube
32

ANCIENT GRAINS PIZZA

TRUFFLE CAPRICCIOSA

Mushrooms garum, Porcini, mozzarella fior di latte, Umbrian truffle
VG
42

PATANEGRA

Spicy tomato, Pastum buffalo milk mozzarella,
Iberian Patanegra ham
44


PISTACHIO FOCACCIA

Goat's milk cheese, caramelized Tropea onion, Bronte pistachio
VG
35

VG = vegetarian

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.

JOSPER

Fuoco

BISTECCA DI SCOTTONA

Affinata in cera d'api, funghi di stagione, jus

GF

42

COSTINE DI MANZO A LENTA COTTURA

Brasate al Sangiovese, cipolla di Tropea

38

GALLETTO ALLA BRACE

Topinambur, tartufo umbro

GF

36

Mare

BRANZINO SELVATICO AOP

Cicoria ripassata e salsa aglio, olio e peperoncino

GF

40

CORBA ROSSA DEL GARGANO

Fungo Cardoncello al Pino mugo

38

CODA DI ROSPO ALLA MUGNAIA

Clorofilla di erbe aromatiche, cavolo nero

GF

36

Specialità culinarie da condividere

Fino a 4 persone

TOMAHAWK PIEMONTESE 1 kg

Verdure di stagione in diverse cotture,
salse e mostarde

130

TAGLIOLINI AL TARTUFO

350gr tagliolini all'uovo fatti in casa,
tartufo umbro, burro artigianale
e Parmigiano Reggiano

90

Terra

ZUCCA MANTOVANA

Amaretto, burro affumicato, salvia,
essenza di senape

VG

28

RAPE ROSSE

Carpaccio di rape rosse,
caprino erborinato, nocciole

VG - GF

24

FUNGHI ALLA GRIGLIA

Erbe botaniche e radici

VG - GF

26

Orto di Roma

INSALATA ORTO BOTANICA

Panna acida e salsa verde

VG - GF

18

PATATE LEONESSA

Al sale e rosmarino

GF

18

GF = gluten-free / VG = vegetarian

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.

JOSPER

Fire

SCOTTONA STEAK

Beeswax ribeye, seasonal mushrooms, jus

GF

42

BRAISED SHORT RIBS

Sangiovese reduction, Tropea onion

38

COCKEREL 'GALLETTO'

Grilled galletto, topinambur, Umbrian truffle

GF

36

Sea

WILD SEABASS 'AOP'

Sautéed chicory, garlic, oil & chilli pepper sauce

GF

40

CORBA ROSSA DEL GARGANO

Pino Mugo scented Cardoncello mushroom

38

MUGNAIA MONKFISH

Aromatic herbs chlorophyll, black cabbage

GF

36

To share

4 people maximum

PIEDMONTESE TOMAHAWK 1 kg

Seasonal vegetables,
mustard & sauce

130

TRUFFLE TAGLIOLINI

350 gr homemade egg tagliolini,
Umbrian truffle, artisanal butter
and Parmesan

90

Earth

MANTUAN PUMPKIN

Amaretto, smoked butter, sage,
mustard essence

VG

28

BEETROOT

Beetroot carpaccio, herbs goat cheese,
hazelnuts

VG - GF

24

GRILLED MUSHROOMS

Botanical herbs & roots

VG - GF

26

Roman farm

GARDEN SALAD

Sour cream & green sauce

VG - GF

18

BAKED 'LEONESSA' POTATO

Rosemary & ghee

GF

18

GF = gluten-free / VG = vegetarian

Please inform our staff if you have food allergies.

All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.

