



## Daruma Sushi Eur Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/rome-3/daruma-sushi-eur>

Viale America, 9, 00144 Roma RM, Rome, Italy

+393965910067 - [darumasushi.com](http://darumasushi.com)

### Categories

Drinks

Bevande

Dessert

Starters

Mains

Entrées

Sushi Rolls

Salad

Dolci

Appetizer

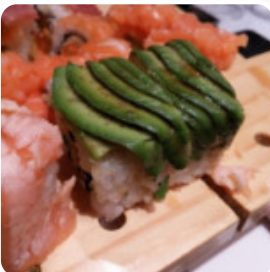
Main Course

Fried Rice

Uncategorized

Salads

Desserts



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Dosaggiozero, Il Menu



## Alcoholic Drinks

GRÜNER VELTLINER 22 €

## Antipasti

FISH CRUDO 20 €

## Seafood

CALAMARI

## Appetizer

TARTARE

## Dessert

TARTUFO

## Aperitif

CREMANT D'ALSACE BRUT

## Coffee

ESPRESSO 2 €

## Bulles

CHAMPAGNE BRUT NATURE 55 €

## birre

MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.33 CL

## Rosé & Sparkling

FRANCIACORTA BRUT ROSE 28 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SAUVIGNON BLANC BIO

## Vins sicilien

ETNA ROSSO 25 €

## Les Vins Effervescents (75 cl)

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ 65 €

## Hot Teas (Two Steeps)

BLOCK 25 €

## Member Wineries

VIE 23 €

## Easter menu €48

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

## MEZZANOTTE/MIDNIGHT

LENTILS AND COTECHINO

## BEVANDE/BEVERAGE

WATER AND COFFEE INCLUDED

## Drinks

ACQUA SAN BENEDETTO NEPI 2 €

COTECHINO E LENTICCHIE

## Antipasto

OSTRICA FIN DE CLAIRE 4 €

TARTARE DEL PESCATO DEL GIORNO 16 €

## Rossi

MECZAN 28 €

BOURGOGNE ROUGE COULANG LA VINEUSE 30 €

## Antipasti Crudi

GRAN CRUDO DI PESCE (TUTTO PER DUE PERSONE) 38 €

# Dosaggiozero, Il Menu



CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO  
SU CREMA DI RICOTTA AL LIME  
CORALLO E CONSOMME DI  
POMODORO 18 €

## Rosé'

LA VIA DELLE ROSE \*BIO 26 €

ROSÈ D'ETÉ ROSÈ 28 €

## Antipasto/Appetizers

CAPELANTE SCOTTATE CON CREMA E  
CHIPS DI SCORZONERA

GRILLED SCALLOPS WITH  
SCORZONERA CREAM AND CHIPS

## Primo/First Course

TAGLIOLINI CON RAGÙ DI RICCIOLA E  
BOTTARGA

TAGLIOLINI WITH AMBERJACK RAGÙ  
AND MULLET BOTTARGA

## Dolce/Dessert

TARTELLETTA CON CREMOSO AL  
CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI

TART WITH DARK CHOCOLATE AND  
RASPBERRIES

## Secondo/Second Course

TRANCIO DI BRANZINO CON CREMA E  
CHIPS DI TOPINAMBURG E CARCIOFI  
FRITTI

SEA BASS STEAK WITH TOPINAMBUR  
CREAM AND CHIPS AND FRIED  
ARTICHOKES

## Calici Di Vino Bollicine

CHAMPAGNE CUVÉE RESERVE  
BRUT 55 €

FRANCIACORTA BRUT 25 €

## BENVENUTO/WELCOME

BRINDISI CON BOLLICINA DI  
BENVENUTO E OSTRICA FINE DE  
CLAIRE CON CAVIALE

WELCOME TOAST WITH SPARKLING  
WINE AND OYSTER FINE DE CLAIRE  
ACCOMPANIED BY CAVIAR

## Vini Bianchi

MIRADAS 23 €

SALINA BIANCO 23 €

ETNA BIANCO 21 €

## I nostri panini di pesce

POLPO ROSTICCIATO, STRACCIATA  
DI BUFALA E CICORIA RIPASSATA 15 €

BRESAOLA DI TONNO FRESCO,  
GUACAMOLE E POMODORINI  
PICCADILLY 14 €

PESCE SPADA OLIVE TAGGIASCHE  
MELANZANA GRIGLIATA  
POMODORINI E BASILICO 14 €

## Le mezze bottiglie

AULENTE BIANCO 12 €

CENTA 14 €

BERGERAC ROUGE 15 €

## Bollicine

FRANCIACORTA SATEN 28 €

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 27 €

METODO CLASSICO ROSÈ 28 €

SPUMANTE BRUT METODO  
CLASSICO 28 €

## Le Birre

ISAAC (BIANCA (0,75 CL 16 €

WAYAN (CEREALI (0,75 CL 16 €

# Dosaggiozero, Il Menu



LEON (DARK ALE (0,75 CL) 16 €

OPERA (EXPERIMENTAL BEER (0,75 CL) 26 €

## These Types Of Dishes Are Being Served

PANINI

PASTA

DESSERTS

SPAGHETTI

## I Nostri Dolci

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA CON CREMOSO AL LIMONE E FRUTTI DI BOSCO 7 €

TIRAMISÙ MODERNO CON GELEE AL CAFFÈ MOUSSE AL MASCARPONE 7 €

CHEESECAKE VISCIOLE MANDORLE E CRUMBLE 7 €

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MIRTILLI E GRANITA DI BASILICO AL LIMONE 7 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTO E BISCOTTO AL CARMELLO 7 €

## Antipasti Cotti

INSALATA DI POLPO CON CAVOLO CAPPUCCIO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA 15 €

CAPELANTE SCOTTATE, CREMA E CHIPS DI SCORZA NERA CON PORCINI SALTATI 16 €

FILETTO DI BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA 12 €

IMPEPATA DI COZZE CON SALICORNIA E CROSTINI DI PANE 11 €

CROSTINI DI PANE CON SARDE AFFUMICATE 13 €

FIORI DI ZUCCHINE GRIGLIATI RIPIENI DI STRACCIATA DI BUFALA 13 €

## I nostri primi

SPAGHETTONI (PASTIFICIO MANCINI) CON BURRO DI MANTECA, 13 €

TAGLIOLINI ALLA CREMA DI ASTICE CON BURRO 18 €

SPAGHETTI QUADRATI (PASTIFICIO MANCINI) ALLE VONGOLE VERACI 14 €

RISOTTO (RISO ACQUARELLO) AI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E CREMA DI BURRATA DI BUFALA 18 €

RAVIOLI DI PATATE CON RAGÙ DI POLPO 16 €

GNOCCHI COZZE, SALICORNIA E ARIA DI COZZE 13 €

## E i secondi

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI BIANCHI, ALICI E CHIPS DI PATATE VIOLA E ROSSE 17 €

FILETTO DI SGOMBRO FRITTO SERVITO SU SALSA TZATSIKI ANETO E UOVA DI SALMONE 16 €

CUBOTTI DI RICCIOLA CON INSALATINA DI CUORE DI ARANCE 23 €

TRANCIO DI OMBRINA SU CAPONATINA DI VERDURE ESTIVA E CREMA DI CAROTE 18 €

TRANCIO DI CERNIA GRIGLIATO, PUREA E COUS COUS DI CAVOLFIORRE ARROSTITO E SALSA AI RICCI DI MARE 22 €

GRIGLIATA MISTA DEL PESCATO DEL GIORNO 26 €

## Bollicine francesi

CHAMPAGNE ORIGINE EXTRA BRUT PREMIER CRU 65 €

# Dosaggiozero, Il Menu



CHAMPAGNE RIVE DE DROIT BRUT	65 €
CHAMPAGNE TRADITION BRUT	50 €
CHAMPAGNE CUVÉE DE RERVE BLANC DE NOIRS BRUT	50 €
CHAMPAGNE GRAND CRU ZERO DOSAGE BLANC DE BLANCS	60 €
CHAMPAGNE CUVÉE PLAISIR NATURE ZERO DOSAGE	60 €
CREMANT DU JURA BLANC BRUT	34 €
CREMANT DU JURA ROSÈ BRUT	36 €
VOUVRAY CUVÉE CLÉMENT BRUT	34 €
VOUVRAY CUVÉE CLÉMENT NO DOSE	32 €
SAUMUR BRUT NATURE	32 €
CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	34 €
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÈ BRUT	34 €
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE NOIRS METHODE TRADITIONELLE	36 €
CREMANT DE BORDEAUX BLANC NATURE BIO	28 €

## Bianchi

JUSTINA	22 €
FELS	22 €
FRIULANO AMPHORA*BIO	24 €
FICCANASO	23 €
EGOS VERDICCHIO DI MATELICA	22 €
PODIUM VERDICCHIO CASTELLI DI JESI	23 €
SERRAFIORESE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI	25 €
SEGRETO VERDE	22 €
NINFA DELLA NERA	22 €

FONTE FARRO	22 €
BOURGOGNE COULANGE LA VINEU	28 €
MENETOU SALON "PRIEURE DE ST CEOLS	23 €
VOUVRAY TERROIR	23 €
VOUVRAY TRADITION	32 €
ESCAPADE JURANCON SEC	22 €
KABINETT TROCKEN ALTE REBEN "AMBROSIA	23 €

## Bollicine Italiane

FRANCIACORTA BRUT FOREVER YOUNG	23 €
FRANCIACORTA SATEN LUCIA	30 €
FRANCIACORTA BRUT *BIO	27 €
FRANCIACORTA "ORAZIO" ZERO DOSAGE	38 €
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO	25 €
FRANCIACORTA VENDEMMIA ZERO	40 €
FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS	28 €
FRANCIACORTA COLLINE DELLA STELLA DOSAGGIO ZERO	40 €
METODO CLASSICO NATURE	27 €
OLTREPÒ PAV-E NATURE *BIO	23 €
LAMBRUSCO DI MODENA 36	23 €
IL MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO	30 €
IL MATTAGLIO ROSÉ	30 €
METODO CLASSICO BRUT RISERVA	27 €
METODO CLASSICO BRUT RISERVA ROSÉ	28 €
METODO CLASSICO PAS DOSE	32 €

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

# Dosaggiozero, Il Menu



## Dosaggiozero, Il

Via Renato Simoni, 52, 00157  
Roma RM, Rome, Italy

### Opening Hours:

Tuesday 12:30-14:45 19:30-22:30

Wednesday 12:30-14:45 19:30-22:30

Thursday 12:30-14:45 19:30-22:30

Friday 12:30-14:45 19:30-22:30

Saturday 12:30-14:45 19:30-22:30

Sunday 12:30-15:00

Made with [Menu](#)

