

# RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

## MENU stagionale

Aprile 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
Chipá di Francesco & cipolla caramellata	pz / 3
La nostra Bruschetta con formaggio di bufala & verdura di stagione	11
Fave, cipolle marinate & scaglie di Francesco	10
Finocchio glassato al forno & crema di stracchino di bufala	12
Burrata, asparagi crudi e cotti, arancia & pimentón	14
Carciofo alla romana, crema di cardi, crumble di pane ed erbe	15
Gnudi di ricotta e spinaci, crema di carote, limone & francescano	12
Gnocchi di semola e rapa rossa, crema di yogurt, erba cipollina & mandorle	16
Lasagna di carciofi & mozzarella di bufala	16
Roastbeef di carne di Bufala con salsa tonnata	18
Filetto di carne di bufala*, puntarelle & crema di bufala e alici	20
Puntarelle con crema di alici	9
Scarola ripassata con olive, noci e uvette	8
Verdure di stagione ripassate	7
Cheesecake basca di ricotta di bufala & gelato	8
Crema di ricotta, pera caramellata & scaglie di cioccolato amaro	8
Il nostro Gelato ( <i>Fior di Bufala, Stracciatella, Pistacchio, Nocciola, Cheesecake, Cioccolato fondente</i> )	pz / 2

servizio / pers. 1,50

*I piatti segnati con asterisco (\*) si riferiscono a prodotti freschi fatti in casa che potrebbero essere congelati in sede per garantire la qualità. Se hai allergie o intolleranze ti preghiamo di avvisarci e consultare la lista degli allergeni.*

# RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

## I NOSTRI FORMAGGI DI BUFALA

2 formaggi freschi	7
2 formaggi stagionati	12
Tris di formaggi freschi, pera caramellata e noci	11
3 Formaggi stagionati	17
3 formaggi freschi + 3 stagionati	26
4 formaggi freschi	15
Selezione di robiole affinate	17
Cuore di bufala & pane tostato	12

## SALUMI BIOLOGICI TOSCANI

Prosciutto crudo	10
Finocchiona	7
Bresaola di Bufala	9
Tris di Salumi	14

## FORMAGGI & SALUMI

Mozzarella di bufala & prosciutto crudo	16
Gran tagliere di formaggi misti & salumi toscani	42

servizio / pers. 1,50

*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

## Seasonal MENU

April 2025

Bread of <i>Forno Roscioli</i>	3,50
Organic olive oil <i>Tenuta Sant'Agostino</i> & <i>Forno Roscioli</i> bread	5
Buffalo mozzarella bocconcino 50gr	each / 1,50
Chipá with Francesco (cheese bread) & caramelized onion	each / 3
Bruschetta with buffalo cheese & seasonal vegetables	11
Fava beans, marinated onions & Francesco flakes	10
Oven-glazed fennel & buffalo stracchino cream	12
Burrata, raw and cooked asparagus, orange & pimentón	14
Roman artichoke, cardoon cream, bread crumble and herbs	15
Ricotta and spinach gnudi, carrot and lemon sauce & francescano	12
Roman semolino gnocchi & beetroot, yoghurt sauce, chives & almonds	16
Lasagna with artichokes & buffalo mozzarella	16
Buffalo roast-beef & tonnato sauce	18
Buffalo fillet*, chicory puntarelle & buffalo milk sauce with anchovies	20
Puntarelle & anchovie sauce	9
Escarole with olives, nuts and raisins	8
Sautéed seasonal vegetables	7
Basque cheesecake with buffalo ricotta & gelato	8
Buffalo ricotta cream, caramelized pear & dark chocolate flakes	8
Home-made Gelato ( <i>Fior di Bufala, Stracciatella, Pistacchio, Hazelnut, Cheesecake, dark chocolate</i> )	scoop / 2

service / pers. 1,50

*Dishes marked with an asterisk (\*) refer to freshly made products that may be frozen on-site for quality. If you have allergies or intolerances, please let us know and consult the allergen list.*

# RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

## OUR BUFFALO CHEESES

2 fresh cheeses	7
2 aged cheeses	12
Tris of fresh cheeses, caramelized pear & walnuts	11
3 aged cheeses	17
3 fresh + 3 aged cheeses	26
4 fresh cheeses	15
Seleztion of aged and seasoned robiola cheeses	17
Cuore di Bufala & toasted bread	12

## TUSCAN ORGANIC SALUMI

Prosciutto crudo	10
Finocchiona	7
Buffalo Bresaola	9
Tris of cured meats	14

## CHEESE & SALUMI

Buffalo mozzarella & organic Tuscan prosciutto crudo	16
Grand selection of mixed cheeses & cured meats	42

service / pers. 1,50

*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."*

# RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

## BRUNCH del weekend *sabato & domenica*

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
Chipá di Francesco & cipolla caramellata	pz / 3
Bruschetta con formaggi di bufala & verdure di stagione	11
Toast di pan brioche, prosciutto cotto biologico & mozzarella di bufala	12
Porro gratinato & ricotta di bufala	11
Focaccia al carbone vegetale, burrata & fave marinate	13
Torta salata, scarola, olive, uvette & noci	11
Frittatina con asparagi, limone e crema di bufala	14
Burger di carne di bufala*, cipolle caramellate & stracciatella	16
Puntarelle con crema di alici	9
Verdure di stagione ripassate	7
Crema di ricotta, pere caramellate & scaglie di cioccolato amaro	8
Yogurt di Bufala & crumble di Nocciole	8
Cheesecake basca di ricotta di bufala	8
Tarte tatin, pere & gelato Fior di bufala	9,50
Il nostro Gelato (Fior di Bufala, Stracciatella, Pistacchio, Nocciola, Cheesecake, Cioccolato fondente)	pz / 2

servizio / pers. 1,50

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

# RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

## WEEKEND BRUNCH

*saturdays & sundays*

Bread of <i>Forno Roscioli</i>	3,50
Organic olive oil <i>Tenuta Sant'Agostino</i> & <i>Forno Roscioli</i> bread	5
Buffalo mozzarella bocconcino 50gr	pz / 1,50
Chipá with Francescano (cheese bread) & caramelized onion	pz / 3
Bruschetta with buffalo cheese & seasonal vegetables	11
Brioche toast, organic prosciutto cotto & buffalo mozzarella	12
Leeks au gratin & buffalo ricotta	11
Black focaccia, burrata & marinated fava beans	13
Savory tart with escarole, olives, raisins & nuts	11
Omelette with asparagus, lemon & buffalo cream	14
Buffalo meat burger*, caramelized onions & stracciatella	16
Puntarelle & anchovie sauce	9
Sautéed seasonal vegetables	7
Buffalo ricotta cream, caramelized pear & dark chocolate flakes	8
Buffalo yoghurt, Tuscan honey & hazelnuts	8
Basque cheesecake with buffalo ricotta	8
Pear tarte tatin & Fior di bufala Gelato	9,50
Our Gelato ( <i>Fior di Bufala, Stracciatella, Pistacchio, Hazelnut, Cheesecake, dark chocolate</i> )	scoop / 2

service / pers. 1,50

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