

# 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 &amp; 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."*