

# BIVIUM

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 rythm. 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.*

# PER INIZIARE

## TARTARE DI MANZO

Tuorlo d'uovo, capperi, acciughe,  
prezzemolo, scalogno

GF - DF - SF  
25

## CARPACCIO DI VITELLO

Verdure in carpione,  
salsa di sgombro affumicato

GF - DF - SF  
26

## TARTARE DEL GIORNO

Pescato del giorno, vinaigrette,  
verdure croccanti

GF - DF - SF  
24

## CARPACCIO DI POLPO

Sedano croccante, patate allo zafferano,  
agrumi

GF - DF - SF  
26

## MELANZANA

Pomodoro, basilico, prugna fermentata

VG - GF - SF  
23

## VERDURE DELL'ORTO

Selezione delle nostre verdure di stagione  
grigliate al Josper

V - GF - DF - SF  
20

## PATATE DOLCI FRITTE

Panna acida al latte di mandorla

V - GF - SF - DF  
18

## PORRO

Cipolla in carpione,  
salse fermentate di piselli,  
peperone e aglio nero

V - GF - SF  
18

# 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

38

## 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

65

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.

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.

 L'alimento prevede un processo di abbattimento nella sua preparazione per migliorarne le qualità organolettiche.

# TO START WITH

## BEEF TARTARE

Egg yolk, capers, anchovies,  
parsley, shallot

GF - DF - SF

25

## VEAL CARPACIO

Pickled vegetables,  
smoked mackerel sauce

GF - DF - SF

26

## FISH TARTARE

Fisherman's fresh, vinaigrette,  
crunchy vegetables

GF - DF - SF

24

## OCTOPUS CARPACIO

Crunchy celery, saffron potatoes,  
citrus fruits

GF - DF - SF

26

## EGGPLANT

Tomato, basil, fermented prune

VG - GF - SF

23

## FARMER'S FRESH

Josper grilled seasonal vegetables

V - GF - DF - SF

20

## SWEET POTATOES

Almond milk sour cream

V - GF - SF - DF

18

## LEEK

Pickled onion, fermented sauce of peas,  
bell pepper & black garlic

V - GF - SF

18

# 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


38


## 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

65

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.

 To improve their qualities, food has undergone remediation treatment.

# CEREALI, RISO & PASTA

## FUSILLI MONOGRANO

Mandorle, lime, gamberi rossi di Mazara del Vallo

SF - DF

35

## SPAGHETTI MONOGRANO AL POMODORO

Salsa al pomodoro Piennolo del Vesuvio, basilico

V - SF - DF

28

## TAGLIOLINO AL TARTUFO DI STAGIONE

Tagliolino all'uovo, burro artigianale

VG - SF

35

## PENNONE 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.

Base a scelta tra classica oppure romana

## COPPA

Focaccia, coppa aromatizzata all'arancio,  
crema di finocchio

DF

28

## MARGHERITA

### AL FIOR DI LATTE AFFUMICATO

Mozzarella fior di latte di Paestum, basilico,  
pomodoro del Piennolo

VG

26

## CAPRICCIOSA

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

35

## SEDANO RAPA

Crema di sedano rapa,  
mozzarella affumicata in casa,  
peperone fermentato, insalatina da permacoltura

30

## BURRATA E ALICI

Focaccia, insalatina, burrata di Andria alla paprika, alici di Sicilia, petali di cipolla fermentata,  
panure al beccafico

32

## SCAPECE

Zucchine alla scapece e in crema,  
fiori di zucca fritti, maionese al limone

VG - DF


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.

 L'alimento prevede un processo di abbattimento nella sua preparazione per migliorarne le qualità organolettiche.

# CEREALS, RICE & PASTA

## FUSILLI MONOGRANO

Almonds, lime, Mazara del Vallo red prawns

SF - DF

35

## SPAGHETTI & TOMATO SAUCE

Piennolo tomatoes from Vesuvio area, basil

V - SF - DF

28

## SEASONAL TRUFFLE TAGLIOLINO

Egg tagliolino, artisanal butter

VG - SF

35

## PENNONE CACIO MAGNO 'COLUMELLA', PEPPER, COURGETTES' FLOWER

Vegetable rennet Pecorino, toasted black pepper, courgette's flower

VG - SF

29

# ANCIENT GRAINS PIZZA

Our pizza dough is composed by 'ancien' Roman grains: Frassinetto e Jervicella.

You can pick up your favourite between the classic and the Romana base

## ORANGE PORK NECK

Focaccia, orange scented coppa,  
fennel cream

DF

28

## MARGHERITA AL FIOR DI LATTE AFFUMICATO

Paestum fior di latte mozzarella, basil,  
Piennolo tomato

VG

26

## CAPRICCIOSA

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

35

## CELERIAC

Celeriac cream, in house smoked mozzarella,  
fermented bell pepper, salad

30

## BURRATA & ANCHOVIES

Focaccia, salad, paprika Andria burrata,  
Sicilian anchovies, fermented onion,  
beccafico panure

32

## SCAPECE

Zucchine cream and 'scapece' style,  
fried courgette's flower, lemon mayonnaise

VG - DF

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.



To improve their qualities, food has undergone remediation treatment.

# JOSPER

## Fuoco

### COSTATA DI MANZO

Millefoglie di patate e bieta e la sua jus

GF - SF

42

### GALLETTO

Melanzana, taccole e la sua salsa

GF - SF

38

### CARRÈ DI VITELLO

Carote, fagiolini, panure alle erbe

GF - SF

36

## Acqua

### BRANZINO ALLA CARBONELLA

Cicoria ripassata al peperoncino,  
aglio nero, pastinaca

GF - SF

38

### ROMBO

Spinaci, pomodoro, finocchietto selvatico, agrumi

GF - SF

40

### BACCALÀ

Elisir di pomodoro, pane nero alle olive,  
cuore di pomodoro

GF - SF

36

## L'ACCOMPAGNAMENTO PERFETTO

### INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI

Scaglie di Parmigiano Reggiano,  
balsamico invecchiato in rovere

VG

16

### INSALATA E SALSA VERDE

Insalata di varietà autoctone,  
Sauerkraut, salsa verde

VG

14

### VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE

Aglio, olio,  
peperoncino

VG

14

### PATATE AL JOSPER

Patate 'Leonessa'  
dell'aretino

VG

18

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

# JOSPER

## Fire

### BEEF ENTRECOTE

Potatoes millefeuille, chard

GF - SF

42

### COCKEREL

Eggplant, snow beans

GF - SF

38

### VEAL CARRÈ

Carrots, green beans, herbs panure

GF

36

## Water

### CHARCOAL SEABASS

Chilli pepper sautéed chicory,  
black garlic, parsnip

GF - SF

38

### TURBOT

Spinach, tomato, wild fennel, citrus fruits

GF - SF

40

### COD

Tomatoes elixir, olives black bread, tomato

GF - DF

36

## THE PERFECT MATCH

### ARUGULA & CHERRY TOMATOES

Parmesan shaves,  
oak aged balsamic vinegar

VG

16

### SALAD & GREEN SAUCE

Local varieties of leaves,  
Sauerkraut, green sauce

VG

14

### SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

Garlic, oil,  
chilli pepper

VG

14

### JOSPER POTATOES

'Leonessa' potatoes  
from Rieti

VG

18