

# CHOCOLATE YOGURT BEST SLICE

LA VITA È TRAPPOLATA BREVE PER MANGIARE PIZZA NAIOSA

Benvenuto da SLICE.

Qui il modo migliore di gustare una pizza è sorseggiando un cocktail.

David Boncompagni, il nostro pizza chef, tratta la pizza romana come un'opera d'arte.

L'impasto, steso a mattarello, è leggero e digeribile grazie a 48 ore di maturazione con un mix di farine di alta qualità 100% italiane.

Il menù varia ogni 3 mesi, basandosi sulla stagionalità e sui prodotti del nostro territorio. Alcune pizze vengono servite a una temperatura inferiore per esaltare la qualità degli ingredienti.

**GAMBERO ROSSO®**

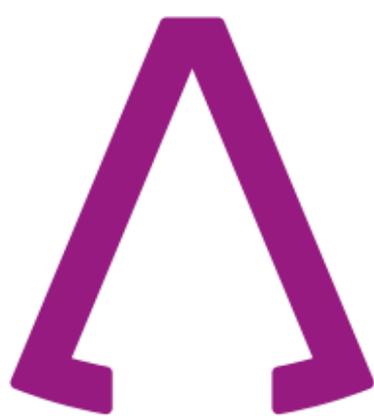


# MENU DEGUSTAZIONE

UN'ESPERIENZA GUSTATIVA  
DI 6 PORTATE SELEZIONATE  
DAL NOSTRO CHEF

**45€ A PERSONA**

il menù a degustazione  
è da intendersi per tutto il tavolo



# ANTIIPASTI

NON RISOLVIAMO  
I TUOI PROBLEMI

MA UN BUON INIZIO  
AIUTA

# FRITTI

- VEGGIE** **SUPLÌ CLASSICO** <sup>1</sup> **3,5€**  
Risotto al pomodoro mantecato  
al Parmigiano Reggiano DOP,  
fior di latte, basilico [1,7]
- GÂTEAU DI PATATE** <sup>1</sup> **6€**  
Patate, Parmigiano Reggiano,  
prosciutto cotto, pepe, noce  
moscata, fior di latte [1,7]
- VEGAN** **PAD THAI VEG** <sup>1</sup> **7€**  
Noodles di riso con, tofu,  
germogli di soia, arachidi,  
tamarindo, lime [1,5,6]
- FIORE DI ZUCCA CRUNCHY** <sup>1</sup> **6.5€**  
Fiore di zucca, alici, fior di latte  
[1,4]
- MILLEFOGLIE DI VIGNAROLA  
E SEPIA** <sup>1</sup> **8€**  
Carciofi, piselli, seppia, fave,  
pecorino [1,4,7]
- LACTOSE FREE** **PAELLA DE MARISCO** <sup>1</sup> **8€**  
Paella ai frutti di mare [1,4]



# ANTI-PASTI LIEVITATI

## **PADELLINO - IT'S BACK** 8€

Brisket black angus, patata al forno, salsa belga, misticanza [1,7]

## **PADELLINO - T-KI** 9€

Tataki di tonno<sup>1</sup>, tzatziki, sesamo [1,4,7]

## **VEGAN PADELLINO - CAMPO DI FAVE** 7.5€

Crema di fave\*, erba di campo ripassata (agriturismo la piana di Alsium), peperone crusco [1]

## **TRANCIO DI PIZZA IN TEGLIA** 8€

Ciauscolo, stracchino, cipolla caramellata, misticanza [1,7]

## **VEGAN LA ZOZZA (VECCHIE MANIERE)** 7€

*Pizza intera spicchiata*

Pizza romana, ombra di pomodoro, origano, olio evo [1]

I nostri padellini sono realizzati con impasto con prefermento biga ad alta idratazione



**LE VISITE  
LE RIVISITE**

**PER  
i TRADIZIONALISTI**

**NOI TI VOGLIAMO  
BENE LO STESSO**

# LE VISTE E RIVISTE

- VEGAN** **MARINARA** **8€**  
Pomodoro San Marzano, olio all'aglio, origano secco, olio evo [1]
- VEGGIE** **MARGHERITA** **9€**  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio Evo Dop [1,7]
- VEGGIE** **ROSSA E PARMIGIANO** **11€**  
Pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano 30 mesi [1,7]
- VEGGIE** **MARGHERITA DOP** **12€**  
Pomodoro San Marzano, bufala Dop, basilico, olio Evo [1,7]
- VEGGIE** **VERDURE LAZIALI E MOZZARELLA** **12.5€**  
Misticanza di campo laziale, fior di latte [1,7]
- CICORIA E SALSICCIA** **13.5€**  
Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino, salsiccia, fior di latte, olio Evo [1,7]
- DIAVOLA** **13.5€**  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, ventricina piccante [1,7]
- FIORI ALICI** **14€**  
Fiori di zucca, alici, basilico, fior di latte, fiori di zucca dry, olio Evo [1,4,7]
- CROSTINO** **13.5€**  
Patate al forno, prosciutto cotto, provola affumicata, olio evo [1,7]



**PiZZE PRESUNTUOSAMENTE  
SPECIALI**

**C'È CHI SI  
ACCONTENTA,  
E POI CI SONO LORO**

Tutte le nostre pizze vengono completate con olio extravergine di oliva "Flaminio" e guarnite con erbe aromatiche di "The Circle"

# ACE DEL SOL LEVANTE

## PIZZA SPECIAL

- Carote e salsa Ponzu
- Salsa agrodolce all'arancia
- Gel di salsa Yuzu
- Finta nuvola di drago
- Germogli di soia

[1,6]

 VEGAN

**16€**

INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



### COCKTAIL PAIRING ALCOHOL FREE-Z 6€

*Gin zero alcol, soluzione citrica  
sciropo di zucchero, tonica*



# ASiATiKoS

## PIZZA SPECIAL

- Crema di asparagi\*
- Feta al curry verde
- Latte di cocco
- Cozze
- Insalatina di asparagi  
[1,4,7,14]

**17€**

INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



### COCKTAIL PAIRING WHITE LADY

**7€**

*Gin Bombay Sapphire, succo di limone, Cointreau*



# CCC

## PIZZA SPECIAL

- Crema di ceci<sup>1</sup>
- Carciofi sous vide
- Insalatina di calamari<sup>1</sup>
- Menta
- Limone

[1,4]

LACTOSE  
FREE

**18€**

INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



### COCKTAIL PAIRING SALE MALE 10€

*Gin Bombay Sapphire, cordiale alla  
mela verde, soluzione salina  
nebulizzata*



# SLICEBAB

## PIZZA SPECIAL

- Kebab<sup>1</sup> Slicemade
- Fior di latte
- Cavolo viola
- Pomodoro
- Salsa yogurt ed erba cipollina  
[1,7]

**17€**

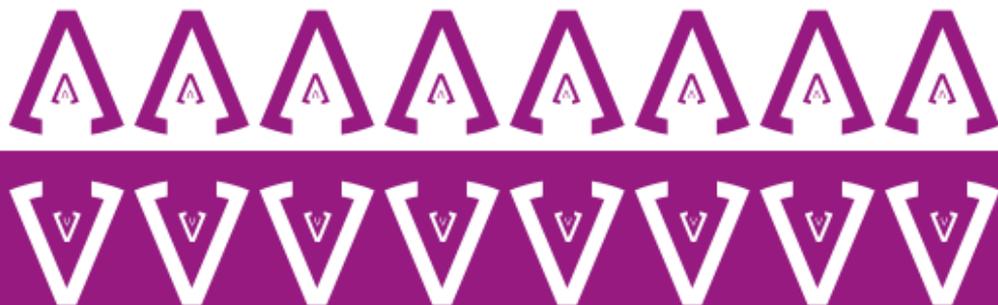
INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

### ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



#### COCKTAIL PAIRING GIARGINIERA 10€

*Gin Bombay Sapphire, cordiale alla  
giardiniera (peperone rosso,  
peperone giallo, carote, zucchine)*



# MAGGIOA PIERLUIGI GALLI

## PIZZA SPECIAL

- Crema lattuga<sup>1</sup> ripassata
- Lattuga arrosto<sup>1</sup>
- Ventricina
- Bufala
- Baccalà\* in olio cottura  
[1,4,7]

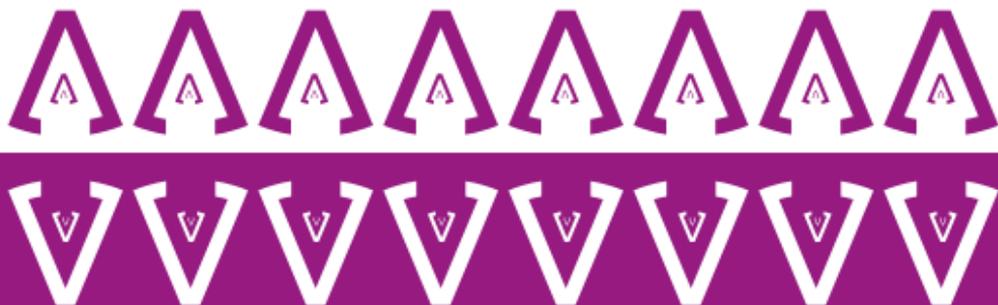
**19€**

INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



**COCKTAIL PAIRING**  
**Pomodoro 10€**  
*42 Below Vodka, cordiale al pomodoro  
pachino, olio al basilico*



# STOUT BEEF

## PIZZA SPECIAL

- Reale di manzo<sup>1</sup> alla Black Stout
- Cipolle stufate<sup>1</sup>
- Papacella Napoletana
- Provola
- Salsa BBQ al fondente Slicemade  
[1,7,9]

**18€**

INTENSITÀ AROMATICA	● ● ● ● ●
PICCANTEZZA	● ● ● ● ●
DOLCEZZA	● ● ● ● ●
TEMPERATURA	● ● ● ● ●

ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



### COCKTAIL PAIRING RUBINO 10€

*Vermuth Rubino, Italicus, liquore alle visciole, angostura, tonica*



# HO AFFUMICATO LA MARGHERITA

## PIZZA SPECIAL

- Salsa di pomodoro alla Brace
  - Bufala Dop
  - Pacchetella gialla
  - Gel all'acqua di provola affumicata
  - Paprika
- [1,7]

**16€**

INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

## ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



### COCKTAIL PAIRING SOUTHSLICE 10€

*Vodka 42 below, cordiale sedano e lime, menta*



# VIGNAROLA

## PIZZA SPECIAL

- Crema di piselli<sup>1</sup>
- Carciofi con mentuccia
- Crema di fave\*
- Guanciaie
- Pecorino Romano DOP
- Topinambur<sup>1</sup>

[1,7]

LACTOSE  
FREE

**17€**

VEGAN Possibilità di rimuovere pecorino e guanciaie

INTENSITÀ AROMATICA	●●●●●
PICCANTEZZA	●●●●●
DOLCEZZA	●●●●●
TEMPERATURA	●●●●●

## ABBINAMENTO STUDIATO PER ESALTARE I SAPORI



### COCKTAIL PAIRING ACCOPPA IL MULO 10€

Vodka infusa allo zenzero, succo di lime, sciroppo al cetriolo



**DESSERT**

**LA VITA  
È CIÒ CHE MANGI**

**Sii DOLCE**

# BRUSWEETY

LE NOSTRE BRUSCHETTE  
DI PANBRISCHE CARAMELLATE

- VEGGIE** **BRUSWEETY PEANOFFEE** <sup>1</sup> **8€**  
Crema al caffè, caramello salato,  
cremoso agli arachidi [1,3,5,7]
- VEGGIE** **BRUSWEETY CREMINO** <sup>1</sup> **8€**  
Ganache cioccolato fondente,  
ganache gianduia, cioccolato  
bianco bruciato [1,3,7,8]

## ALTRI DOLCI

- VEGGIE** **THE CLOUD PASTIERA** <sup>1</sup> **9€**  
Pastiera lievitata al padellino  
Impasto con cedro e arancia  
candita, crema pastiera [1,3,7,12]
- In abbinamento al  
Moscato d'Asti Carlin de Paolo **15€**
- VEGGIE** **TIRAMISÙ** **6.5€**  
Savoardi, crema al mascarpone,  
caffè, cacao, crumble al cacao  
salato [1,3,7]
- VEGGIE** **CROSTATA DI FRUTTA  
SECONDO SLICE** **8€**  
Crema chantilly, fragole,  
lampone, panna [1,3,7]
- In abbinamento al  
Liquore Visciola Terracruda **13€**



 Prodotto vegano

 Prodotto vegetariano

\* Prodotto congelato.

<sup>1</sup> Prodotto fresco e abbattuto per preservarne la freschezza e la qualità.

Il libro degli allergeni e degli ingredienti è a vostra disposizione in cassa.

Elenco allergeni, riportato per ogni ricetta nella parentesi quadra: Cereali con Glutine [1], Crostacei [2], Uova [3], Pesce [4], Arachidi [5], Soia [6], Prodotti a base di Latte [7], Frutta con guscio [8], Sedano [9], Senape [10], Semi di sesamo [11], Anidride Solforosa e Solfiti [12], Lupini [13], Molluschi [14]



be your best slice