



MENÙ

Sapori mediterranei nel
cuore di Roma



ANTIPASTI

UOVO NEL NIDO AL TARTUFO



Uovo pochè con asparagi, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, nido di patate croccanti e tartufo affettato fresco | 26,50

3, 7 senza tartufo fresco | 16,50 €

TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno rosso, crumble alla puttanesca, panzanella romana, mousse di burrata, gel di pomodoro, pesto di basilico e terra di olive | 20,00

1, 3, 4, 7, 8, 12, 15

TARTARE DI MANZO AL PEPE VERDE

Magatello di manzo macelleria Feroci, mousse al pepe verde, scalogno in carpione e fondo bruno al brandy | 20,00

7, 9, 10, 12 prova con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €

BURRATA MEDITERRANEA

Burrata di Gioia del Colle su vellutata fresca di pomodoro, crumble mediterraneo, pesto di basilico, pomodoro confit e bottarga di muggine sarda | 20,00

1, 4, 7, 8, 9, 12 senza bottarga di muggine sarda | 15,00

CARPACCIO UBRIACO

Magatello di manzo macelleria Feroci, olio EVO, rucola, crumble di parmigiano alla noce moscata e confettura di vino rosso di Montepulciano | 18,00

7, 12 prova con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €

CALAMARI CROCCANTI

Calamari fritti con panatura croccante su salsa tartara artigianale, cipolle in carpione e limone di Sorrento fermentato e mentuccia Romana | 24,00

1, 3, 12, 14, 15

CROSTINO AL TARTUFO FRESCO

Pane tostato con fonduta di pecorino Romano 24 mesi aromatizzato al tartufo e tartufo affettato fresco | 30,00

1, 7

TAGLIERI

TAGLIERE NOSTRANO

La nostra selezione di salumi e formaggi di diverse consistenze accompagnato da mostarda fatta in casa a base di senape e miele | 24,00

7, 8, 10

TAGLIERE VEGETARIANO

Cavolo viola fermentato, ricotta mantecata con lime e pepe rosa, cipolle borettane arrostiti, pomodori secchi pugliesi | 16,00

7, 8, 11, 12

DISPONIBILE ANCHE TAGLIERE FORMAGGI | 25,00 oppure TAGLIERE SALUMI | 20,00

INSALATE

NIZZARDA DELLO CHEF

Misticanza, tonno rosso in vasocottura fatto in casa, salsa mimosa alla paprika affumicata, pomodori freschi, patate lesse, fagiolini, pesto di basilico fatto in casa | 17,00

3, 4, 7, 8, 10

CRUDO DI ZUCCHINE ROMANESCHE

Misticanza, zucchine romanesche, melone retato, pomodori confit, mousse di ricotta con lime e pepe rosa, arachidi salate, sesamo nero ed emulsione di limone | 15,00

5, 7, 11



Disponibile anche senza glutine. I numeri sotto i piatti indicano gli allergeni. Chiedi allo staff.
Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata,
ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni.

Coperto per persona 2,50 €

CHEF *Davide Fiorini*

PRIMI DELLO CHEF

TONNARELLI LIMONE & GAMBERI

Con burro aromatizzato al limone, parmigiano, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, essenza di gambero rosso e polvere di erbe aromatiche | 26,00

1, 2, 3, 7, 15

TONNARELLI AL TARTUFO FRESCO

Tonnarelli all'uovo artigianali freschi con burro aromatizzato al tartufo fatto in casa, Parmigiano, e tartufo affettato fresco | 34,00

1, 3, 7

LASAGNA ZUCCHINE E TARTUFO

Sfoglie di pasta all'uovo, zucchine romanesche, provola e tartufo affettato fresco | 34,00

1, 3, 7

FETTUCCINE ARTIGIANALI AL RAGÙ

Ragù alla bolognese, fonduta di Parmigiano, riduzione di aceto balsamico di Modena, timo fresco | 20,00

1, 3, 7, 9, 12 *provale con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €*

GNOCCHI TRICOLORE *stile "Sorrentina"*

Gnocchi di patate fatti in casa mantecati con fondo di pomodori arrostiti, spuma di mozzarella di bufala, olio al basilico, pomodori confit e chips di Parmigiano | 19,00

1, 3, 7, 16 *provali con aggiunta di tartufo fresco +15,00 €*



I PRIMI DELLA TRADIZIONE: Carbonara, Cacio e Pepe, Gricia e Amatriciana | 16,00

provali con aggiunta di tartufo fresco +15,00 €

SECONDI SPECIALI

MILLEFOGLIE DI MANZO *stile "Saltimbocca"*

Noce di manzo macelleria Feroci cotta in spiedo alla piastra, ispirato al "saltimbocca" con salsa verde alla romana, assoluto di limone, maionese alla salvia fatta in casa e chips di Prosciutto crudo di Parma | 26,00 €

3, 10, 12, 16 *provalo con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €*

POLPO ALLA PIZZAIOLA

Polpo rosticiato su crema di patate agli agrumi, salsa pizzaiola con origano e terra di olive | 28,00

14, 15

BRASATO DI MANZO AL BAROLO

Manzo reale cotto lentamente, servito con crema di patate al tartufo nero, funghi cardoncelli saltati e un intenso fondo ristretto al Barolo | 28,00 €

7, 9, 12 *provalo con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €*



TONNO ROSSO SCOTTATO *stile "Tataki siciliano"*

Filetto di tonno rosso panato e scottato, salsa alla siciliana, cipolle di Tropea in carpione, pomodoro riccio grigliato, melanzane fritte, pinoli tostati e latticello aromatizzato al basilico | 26,00

1, 4, 7, 12, 15

LA NOSTRA PARMIGIANA

Melanzane fritte, mozzarella, sugo di pomodoro e fonduta di parmigiano Reggiano 24 mesi | 17,00

1, 3, 7, 9, 16

CONTORNI

PATATE ARROSTO

Patate arrostiti al rosmarino | 8,00

CAVOLO VIOLA FERMENTATO

Misticanza, pomodorini secchi | 7,00

11, 12

INSALATA MISTA

Misticanza, pomodorini, carote, olive e olio EVO | 7,00



Dove il presente diventa divino

ADEVA nasce da un percorso fatto di sogni,
crescita e dedizione.

Tutto ha inizio nel 2022, nella piccola e intima Via
dell'Orso, con ADESSO Vineria Bistrot: un luogo vivo,
fatto di energia, incontri e momenti autentici.

Un progetto nato dall'incontro tra Francesco e Inesa: una
coppia unita dall'amore, visione e passione per
l'esperienza enogastronomica.

Nell'agosto 2025, questo percorso trova una nuova casa in
Via dei Maroniti, a due passi dalla Fontana di Trevi.
Una chiesa sconsacrata, ampia e suggestiva, dove la
visione evolve: spazi più profondi, luci morbide, il
pianoforte.

Nasce così ADEVA Cucina moderna.

Un nome che richiama il divino, il celestiale, il maestoso.
Una cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna e una
lista dei vini italiani selezionata con cura.

Via dei Maroniti, 29 Roma, 00187 | Tel. + 39 3441544315
Sito web: adevaitalia | info.adevaitalia@gmail.com

