



GLI EVENTI DEL PORTO FLUVIALE

SALOTTO

Il tuo spazio, dentro al Porto

Un luogo da personalizzare.

Noi lo abbiamo fatto comodo e accogliente, immaginandolo dinamico ed elastico. Ma sarete voi a decidere come viverlo, per i momenti di relax o le necessità di lavoro.

Separato da vetrate insonorizzate, permette di vivere momenti privati mantenendo un contatto diretto con l'atmosfera del ristorante, in un equilibrio perfetto tra riservatezza e convivialità.

Lo spazio si adatta con naturalezza a diverse occasioni: cene, feste private, eventi aziendali o incontri più informali. Ogni configurazione può essere modellata in base alle esigenze, dalla disposizione dei tavoli alla formula del servizio.

CASA FLUVIALE

Una location, tante tipologie di eventi

Una sala indipendente e riservata.
Moderna e dallo stile industriale,
pensata esclusivamente per eventi.

TEAM BUILDING

CENE AZIENDALI

EVENTI PRIVATI

Qui tutto è progettato per adattarsi a chi lo vive: dalla disposizione degli spazi alla formula del servizio, ogni dettaglio può essere modellato su misura, creando un'esperienza unica. La cucina a vista e il cocktail bar diventano parte integrante dell'esperienza: piatti curati, finger food, proposte conviviali e una selezione di drink pensata per accompagnare ogni fase dell'evento.

Casa Fluviale non è solo una sala, ma un luogo in cui ogni evento prende forma, mantenendo lo stile e l'identità del Porto, in una dimensione più libera, più ampia, completamente tua.

Via delle Conce, 3 - 00154 - Roma



www.casafluviale.it

info@casafluviale.it

 06.57.43.199

 335.19.74.370



LA TRATTORIA DEL PORTO

L'imbarazzo è nella scelta

PRIMI

Tonnarello all'Amatriciana (A,C,G)	€ 12,00
Mezza manica alla Carbonara (A,G)	€ 12,00
Tonnarello Cacio e pepe con fiori di zucca (A,C,G)	€ 12,00
Spaghettoni alla chitarra vongole e bottarga (A,C,D,M)	€ 17,00
Fregola alla pescatora (A,B,D,M,N)	€ 19,00
Panciozzi con punte di asparagi e mascarpone ai tre pomodori (A,C,G,H)	€ 16,00

SECONDI

Straccetti di manzo con pomodorini, scarola e pinoli (A,G,H)	€ 17,00
Saltimbocca alla romana con patate al forno (A,G)	€ 19,00
Filetto di manzo danese (230 gr ca.) con salsa ai 5 pepi (G,H)	€ 26,00
Filetto di manzo danese (230 gr ca.) con insalatina di asparagi e riduzione di aceto balsamico	€ 25,00
Polpo rosticcato con cremoso di patate e crumble alla paprika (A,D,G,N)	€ 26,00
Parmigiana di melanzane (A,G,H)	€ 16,00
Gran frittura di calamari e gamberi (A,B,D)	€ 22,00

INSALATE

Insalata Greca Pomodoro, cetrioli, cipolla, olive, feta e origano (G)	€ 12,00
Insalata Caesar Lattuga romana, pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di parmigiano e salsa Caesar (A,C,D,J,H)	€ 13,00
Insalata Nizzarda Lattuga romana, tonno, pomodorini, capperi e olive (D)	€ 14,50
Insalata Estiva Spinacino, ravanello, primo sale e vinaigrette all'arancio (G)	€ 14,50
Caprese di bufala Pomodori, mozzarella di bufala Campana DOP (G)	€ 11,00
Insalata mista	€ 6,00

CONTORNI

Patate al forno con aglio e rosmarino	€ 5,50
Cicoria ripassata	€ 6,50
Cime di rapa ripassate	€ 6,50
Verdure grigliate	€ 6,50

SELEZIONE DI LOMBI

Polonia	€ 5,50 l'etto
Angus irlandese	€ 6,00 l'etto
Danimarca	€ 6,00 l'etto
Bavaria tedesca	€ 7,00 l'etto
Simmenthal austriaca	€ 7,00 l'etto
Frisona spagnola	€ 9,00 l'etto
Rubia gallega	€ 12,50 l'etto
Wagyu giapponese	€ 29,50 l'etto

STREET GRILL

Arrosticini di pecora (1pz)	€ 1,50
Tagliata di pollo CBT con patate al forno	€ 17,50
Entrecote di manzo danese (350 gr ca.) con patate al forno	€ 26,00
Galletto alla diavola affumicato alla paprika con insalata coleslaw e patate al forno (C)	€ 20,00
Stinco di maiale CBT affumicato e glassato al bourbon con insalata coleslaw e patata al cartoccio (C)	€ 19,00
Ribs di manzo danese affumicate con spezie cajun e patate al forno (H)	€ 24,00
Costine di maiale affumicate con senape, miele e salsa bbq (J)	€ 19,00
Tagliata di pollo CBT affumicata al timo e limone con patate al forno	€ 20,00
Tagliata di manzo black Angus (250 gr ca.) con patate al forno Con olio aromatizzato a scelta: al rosmarino, al peperoncino, agrumato, al tartufo	€ 24,00

BURGER E CIABATTE

Tutti i nostri panini sono realizzati con il pane dell'Antico Forno Roscioli

Fluviale burger - Con chips Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, ketchup (A,C,G,H,J,K)	€ 13,50
Bacon cheese burger - Con chips Hamburger di manzo, insalata, cheddar, bacon croccante, ketchup, maionese (A,C,G,H,J,K)	€ 15,50
Veggie burger - Con chips Hamburger di scarola, olive e capperi panato al panko con galletti, provola, fonduta di taleggio, insalata, pomodoro (A,C,G,H,J,K)	€ 12,00
Ciabatta caesar - Con patatine dippers* Pollo grigliato, lattuga, scaglie di grana, salsa caesar (A,C,D,G,J)	€ 13,50
Ciabatta parmigiana - Con patatine dippers* Parmigiana di melanzane, pesto di basilico, ricotta infornata dei Nebrodi (A,E,G,H)	€ 12,50

SERVIZIO € 2,00

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDANDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE. Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità o quanto previsto dal regolamento 853/2004CE e 853/2004CE. I prodotti ittici destinati al consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE. I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.

ALLERGENI

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
C. Uova e prodotti a base di uova
D. Pesce e prodotti a base di pesce
E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
F. Soia e prodotti a base di soia
G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
I. Sedano e prodotti a base di sedano
J. Senape e prodotti a base di senape
K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
M. Lupini e prodotti a base di lupini
N. Molluschi e prodotti a base di molluschi.