OLTRE

UN PERCORSO DI CUCINA, PERSONE E CURIOSITÀ.

OLTRE è il terzo menu di FORMA Restaurant Parioli. Nasce dall'incontro tra cucina e sala: competenze diverse che condividono una stessa idea di esperienza gastronomica, costruita sulla materia, sulla tecnica, sull'accoglienza e sul dettaglio.

Davide Del Duca, Signature Chef, traccia la direzione gastronomica del ristorante e l'identità del menu OLTRE: orienta ricerca, linguaggio e visione creativa, condividendole con la brigata perché il percorso mantenga una firma riconoscibile e coerente.

Marco Rotili, Resident Chef, è uno dei pilastri della cucina di FORMA. Traduce ogni giorno quella visione nel piatto, guida la cucina nella sua operatività e dà continuità al percorso attraverso materia, tecnica e precisione.

Alessandro Cassotta, Sous Chef, affianca Marco nel lavoro quotidiano, trasformando organizzazione, ricerca e precisione in continuità e coerenza.

Luisa De Miccoli è il pilastro della pasticceria: costruisce la parte dolce del percorso con memoria, tecnica, ironia e sorpresa, dando a OLTRE una chiusura personale e riconoscibile.

Saba, Chef de Rang, guida la sala e accompagna il cliente a vivere l'esperienza gastronomica, creando un dialogo tra i piatti e gli abbinamenti di vini e spirits.

Aibel cura ogni ospite con attenzione e sensibilità per il dettaglio ed è responsabile del progetto Tea & Tisane by FORMA Restaurant Parioli, portando tè e infusi nel percorso come veri strumenti di abbinamento.

OLTRE prende forma così: cucina e sala lavorano insieme perché ogni gesto, ogni abbinamento e ogni attenzione diventino parte dell'esperienza.

OLTRE is the third menu of FORMA Restaurant Parioli. It is born from the meeting of kitchen and dining room: different skills sharing the same idea of a gastronomic experience built on ingredients, technique, hospitality and attention to detail.

Davide Del Duca, Signature Chef, *sets the restaurant's gastronomic direction and the identity of the OLTRE menu, guiding research, language and creative vision and sharing them with the brigade so the journey retains a recognisable and coherent signature.*

Marco Rotili, Resident Chef, *is one of the pillars of FORMA's kitchen. Every day he translates that vision onto the plate, leads the kitchen in its daily work and gives continuity to the journey through ingredients, technique and precision.*

Alessandro Cassotta, Sous Chef, *works alongside Marco in the daily operation, turning organisation, research and precision into continuity and consistency.*

Luisa De Miccoli *is the pillar of the pastry journey, shaping its sweet dimension through memory, technique, irony and surprise and giving OLTRE a distinctive and personal finale.*

Saba, Chef de Rang, *leads the dining room and guides guests through the gastronomic experience, creating a dialogue between dishes and pairings of wines and spirits.*

Aibel *looks after every guest with close attention to detail and is responsible for the Tea & Tisane by FORMA Restaurant Parioli project, bringing teas and infusions into the journey as true pairing tools.*

This is how OLTRE takes shape: kitchen and dining room working together so that every gesture, pairing and detail becomes part of the experience.

FORMA Restaurant Parioli

formarestaurantparioli.it
@forma_restaurant_parioli
prenotazioni@formarestaurantparioli.it

PANE & ACQUA

Bread & Water

IL PANE DI LUISA (FATTO CON LIEVITO MADRE) 3

Il lievito madre è il punto di partenza. La fermentazione lenta sviluppa struttura e profondità aromatica, la cottura forma crosta e fragranza, la mollica resta soffice e viva. Un equilibrio tra croccantezza, profumo e naturalezza.

Sourdough is the starting point. Slow fermentation develops structure and aromatic depth, baking creates crust and fragrance, while the crumb remains soft and alive. A balance of crunch, aroma and natural character.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1

UNA SCELTA DI ACCOGLIENZA

Per scelta aziendale abbiamo deciso di non applicare il coperto, ritenendo che l'accoglienza a tavola non debba rappresentare un costo per i nostri ospiti.

Il pane di nostra produzione, realizzato con lievito madre e preparato quotidianamente, è proposto come una portata a sé: viene servito esclusivamente su richiesta del cliente e, come tale, è indicato nel menu con il relativo prezzo.

As a matter of company policy, we do not apply a cover charge, as we believe that welcoming guests at the table should not represent an additional cost.

Our house bread, made with sourdough starter and prepared daily, is offered as a dish in its own right. For this reason, it is served only upon request and is listed on the menu with its corresponding price.

L'ACQUA

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA 4,50

Naturale o frizzante · 75 cl

Still or sparkling · 75 cl

ACQUA MICROFILTRATA H2O 2,50

Naturale o frizzante · 75 cl

Still or sparkling · 75 cl

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

PERCORSO COMPLETO / FULL TASTING JOURNEY **59**

ENTRÉE

AMUSE-BOUCHE DELLO CHEF CON CALICE DI BOLLICINE

Un benvenuto pensato per aprire il percorso OLTRE, accompagnato da un calice di bollicine.

A welcome designed to open the OLTRE journey, accompanied by a glass of sparkling wine.

Legenda Allergeni - Allergen Key: variabili / variable · Bollicine 12

ANTIPASTO

ZUCCA ARROSTO E CAROTE BBQ CON SALSA MALTESE E MACHIS

V · GF

La dolcezza della zucca arrosto e delle carote BBQ incontra la cremosità agrumata della salsa maltese, completata dal profumo caldo e raffinato del machis.

The sweetness of roasted pumpkin and BBQ carrots meets the citrusy creaminess of Maltaise sauce, completed by the warm and refined aroma of mace.

Legenda Allergeni - Allergen Key 3 · 7

PRIMO

RISOTTO ALLA SUSINA ROSSA CON PANCIA DI MAIALE, RADICCHIO TARDIVO E ALLORO

GF

Risotto cremoso alla susina rossa con pancia di maiale succulenta, radicchio tardivo e profumo d'alloro, in equilibrio tra dolcezza, sapidità e piacevoli note amaricanti.

Creamy red plum risotto with succulent pork belly, late-season radicchio and the aroma of bay leaf, balancing sweetness, savouriness and pleasantly bitter notes.

Legenda Allergeni - Allergen Key 7

SECONDO

RIB EYE CON LAMPONI, CICORIA DI CAMPAGNA E PEPE SANSHO

GF · LF

Rib eye tenera e succosa, accompagnata dalla freschezza acidula dei lamponi e dal carattere della cicoria di campagna, con la nota agrumata e speziata del pepe Sansho.

Tender, succulent rib eye accompanied by the bright acidity of raspberries and the character of wild chicory, finished with the citrusy and spicy note of Sansho pepper.

Legenda Allergeni - Allergen Key -

PRE-DESSERT

CASSIS E LIQUIRIZIA

GF · LF

Granita di cassis, zuppetta di liquirizia e meringa, per un passaggio fresco, acidulo e aromatico che prepara il palato al dessert.

Cassis granita, liquorice soup and meringue, for a fresh, tangy and aromatic transition that prepares the palate for dessert.

Legenda Allergeni - Allergen Key 3

DESSERT

IL TIRAMISÙ CHE NON TI ASPETTI

Crema vellutata al mascarpone con cuore di savoiardi, crumble al caffè e gelato all'espresso italiano.

Velvety mascarpone cream with a ladyfinger heart, coffee crumble and Italian espresso ice cream.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1 · 3 · 7

CARTA BIANCA

Chef's Choice

PERCORSO / JOURNEY **39**

CARTA BIANCA è il percorso a sorpresa di FORMA. L'ospite sceglie soltanto la direzione: Terra, Mare o Vegetariano. Il percorso si compone di tre portate: Antipasto, Primo e Dolce. I piatti possono essere scelti dal menu OLTRE oppure creati fuori menu, sia dalla cucina sia dalla pasticceria. Il cliente sceglie il percorso; la brigata decide cosa arriverà al tavolo, tenendo sempre conto di ciò che non gradisce, delle allergie, delle intolleranze e delle esigenze alimentari.

CARTA BIANCA is FORMA's surprise journey. Guests choose only the direction: Land, Sea or Vegetarian. The journey consists of three courses: Starter, First Course and Dessert. Dishes may be selected from the OLTRE menu or created off-menu, by both the kitchen and pastry team. The guest chooses the journey; our team chooses what will be served, always taking into account dislikes, allergies, intolerances and dietary requirements.

TERRA

Land

MARE

Sea

VEGETARIANO

Vegetarian

IL PERCORSO *The Journey*

ANTIPASTO	PRIMO	DOLCE
Starter	*First Course*	*Dessert*

DAL MENU OLTRE O FUORI MENU

From the OLTRE menu or off-menu

ALLERGENI / ALLERGENS

Gli allergeni variano in base alle preparazioni selezionate, comprese eventuali proposte fuori carta e il dessert. Il personale comunica la legenda allergeni del percorso prima dell'ordine.

Allergens vary according to the selected preparations, including any off-menu dishes and dessert. Our team will provide the allergen key for the chosen journey before ordering.

ANTIPASTI

Starters

CALAMARETTI SPILLO CROCCANTI CON MELA VERDE, SEDANO RAPA E CURRY 18

LF

Calamaretti spillo dorati e croccanti incontrano la freschezza della mela verde e del sedano rapa, la sapidità dei capperi e le delicate note speziate del curry.

Golden, crispy baby squid meet the freshness of green apple and celeriac, the savoury character of capers and the delicate spicy notes of curry.

Legenda Allergeni - Allergen Key 9 · 14

QUAGLIA CON VICHYSSOISE, SUMAC E DRAGONCELLO 22

GF

Quaglia morbida e succosa accompagnata da una vellutata vichyssoise, con l'acidità fragrante del sumac e le eleganti note aromatiche del dragoncello.

Tender, succulent quail accompanied by a velvety vichyssoise, with the fragrant acidity of sumac and the elegant aromatic notes of tarragon.

Legenda Allergeni - Allergen Key 7

ZUCCA ARROSTO E CAROTE BBQ CON SALSA MALTESE E MACHIS 16

V · GF

La dolcezza della zucca arrosto e delle carote BBQ incontra la cremosità agrumata della salsa maltese, completata dal profumo caldo e raffinato del machis.

The sweetness of roasted pumpkin and BBQ carrots meets the citrusy creaminess of Maltaise sauce, completed by the warm and refined aroma of mace.

Legenda Allergeni - Allergen Key 3 · 7

LA SEPPIA CHE SEMBRA PASTA 20

GF · LF

Un piatto ispirato alla tagliatella di seppia pugliese, che incontra il carattere delle cime di rapa e la profondità dell'aglio nero, con il pepe Andaliman a regalare un finale fresco, agrumato e vibrante.

A dish inspired by Apulian cuttlefish tagliatelle, meeting the character of turnip greens and the depth of black garlic, with Andaliman pepper bringing a fresh, citrusy and vibrant finish.

Legenda Allergeni - Allergen Key 14

PRIMI

First Courses

TAGLIOLINI CON OSTRICA, BLACK LIME, BERGAMOTTO E NOCCIOLE 24

LF

Tagliolini avvolgenti incontrano la sapidità marina dell'ostrica, illuminata dalle note agrumate di black lime e bergamotto e completata dalla piacevole tostatura delle nocciole.

Silky tagliolini meet the marine salinity of oyster, brightened by the citrus notes of black lime and bergamot and completed by the pleasant toasted character of hazelnuts.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1 · 3 · 8 · 14

FUSILLONI "POLLO & PEPERONI" 20

LF

Un grande classico della cucina italiana reinterpretato attraverso fusilloni dalla consistenza tenace, avvolti dai sapori intensi del quinto quarto di pollo e dei peperoni.

A great classic of Italian cuisine reinterpreted through firm-textured fusilloni, enveloped by the intense flavours of chicken offal and peppers.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1

UNA MARGHERITA... 20

V

Una delicata corona di agnolotti racchiude i profumi e i sapori della pizza Margherita, trasformandone la memoria in un primo piatto elegante e sorprendente.

A delicate crown of agnolotti captures the aromas and flavours of Margherita pizza, transforming its memory into an elegant and surprising first course.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1 · 3 · 7

RISOTTO ALLA SUSINA ROSSA CON PANCIA DI MAIALE, RADICCHIO TARDIVO E ALLORO 20

GF

Risotto cremoso alla susina rossa con pancia di maiale succulenta, radicchio tardivo e profumo d'alloro, in equilibrio tra dolcezza, sapidità e piacevoli note amaricanti.

Creamy red plum risotto with succulent pork belly, late-season radicchio and the aroma of bay leaf, balancing sweetness, savouriness and pleasantly bitter notes.

Legenda Allergeni - Allergen Key 7

SECONDI

Main Courses

"COTOLECCIA" ...QUASI UNA MILANESE 28

Ispirata alla cotoletta milanese, trancio di pesce - ricciola o lecca a seconda del pescato - dorato e croccante accompagnato dal suo fondo intenso e da un purè vellutato, con albedo e misticanza di campo a donare freschezza.

Inspired by the Milanese cutlet, a golden and crispy fish fillet - amberjack or leerfish depending on the daily catch - accompanied by its intense jus and a velvety purée, with albedo and wild field greens bringing freshness.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1 · 3 · 4 · 7

RIB EYE CON LAMPONI, CICORIA DI CAMPAGNA E PEPE SANSHO 28

GF · LF

Rib eye tenera e succosa, accompagnata dalla freschezza acidula dei lamponi e dal carattere della cicoria di campagna, con la nota agrumata e speziata del pepe Sansho.

Tender, succulent rib eye accompanied by the bright acidity of raspberries and the character of wild chicory, finished with the citrusy and spicy note of Sansho pepper.

Legenda Allergeni - Allergen Key -

L'ISOLA DI SANTORINI... 24

GF

Maccarello dalla sapidità intensa accompagnato da olive, feta e cetriolo, con il profumo dell'origano a richiamare tutta la freschezza del Mediterraneo.

Mackerel with an intense savoury character, accompanied by olives, feta and cucumber, with the aroma of oregano evoking all the freshness of the Mediterranean.

Legenda Allergeni - Allergen Key 4 · 7

CARDONCELLO CON MANDORLE ED ERBE AROMATICHE 22

V · GF · LF

Cardoncello carnoso e saporito, valorizzato dalla croccantezza delle mandorle e dalla freschezza delle erbe aromatiche, per un piatto vegetale intenso e armonioso.

Meaty and flavourful cardoncello mushroom, enhanced by the crunch of almonds and the freshness of aromatic herbs, for an intense and harmonious plant-based dish.

Legenda Allergeni - Allergen Key 8

DESSERT

Desserts

LEGGEREZZA 14

GF

Cioccolato e passion fruit prendono la forma di un palloncino, accompagnati dalla morbidezza avvolgente del caramello mou e dalla nota croccante e sapida delle arachidi.

Chocolate and passion fruit take the shape of a balloon, accompanied by the velvety richness of toffee caramel and the crisp, savoury note of peanuts.

Legenda Allergeni - Allergen Key 5 · 7

PER(A) ME SÌ 14

VG · GF · LF

Pera in osmosi, succosa e intensa, accompagnata dalla freschezza vegetale del sorbetto di sedano base acqua, e dalla nota elegante, erbacea e lievemente amaricante dell'assenzio.

Osmosis-infused pear, juicy and intense, paired with the vegetal freshness of celery-water sorbet and the elegant, herbaceous, subtly bitter note of absinthe.

Legenda Allergeni - Allergen Key 9

IL TIRAMISÙ CHE NON TI ASPETTI 12

Crema vellutata al mascarpone con cuore di savoiardi, crumble al caffè e gelato all'espresso italiano. Un grande classico della pasticceria italiana si presenta in una forma inaspettata, senza perdere il gusto autentico del tiramisù.

Velvety mascarpone cream with a ladyfinger heart, coffee crumble and Italian espresso ice cream. A great classic of Italian pastry appears in an unexpected form, while preserving the authentic taste of tiramisù.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1 · 3 · 7

UN AMERICANO A ROMA 12

GF

Un omaggio al celebre film cult di Alberto Sordi: spaghetti di latte profumati alla vaniglia del Madagascar, gelato all'acqua di pomodoro e salsa ai frutti rossi. Un gioco tra memoria, ironia e sorprendenti contrasti di dolcezza, freschezza e acidità.

A tribute to Alberto Sordi's iconic cult film: milk spaghetti scented with Madagascar vanilla, tomato-water ice cream and red berry sauce. A playful encounter of memory, irony and unexpected contrasts of sweetness, freshness and acidity.

Legenda Allergeni - Allergen Key 7

SE VUOI LA DIVIDIAMO... 14

Il ricordo della merendina divisa a metà tra i banchi di scuola prende una nuova forma: bavarese al Bitter Fusetti al cacao, morbida madeleine e una soffice spuma di latte al malto d'orzo. Un dessert goloso e nostalgico, tra cacao, latte e note tostate.

A childhood memory of sharing a snack between school desks takes on a new form: Bitter Fusetti and cocoa Bavarian cream, soft madeleine and a delicate milk foam with barley malt. A nostalgic and indulgent dessert of cocoa, milk and toasted notes.

Legenda Allergeni - Allergen Key 1 · 3 · 7

ABBINAMENTI
Pairings

VINI & BOLLICINE AL CALICE
Wines & Sparkling by the Glass

Ribolla Gialla 8
Friuli · Casale Roncali
Allergen Key 12

Chardonnay 8
Lazio · Casale 5 Scudi
Allergen Key 12

Merlot 8
Lazio · Casale 5 Scudi
Allergen Key 12

Sauvignon Blanc 10
Friuli · San Leonardo
Allergen Key 12

Chianti 10
Toscana · Villa Trasqua
Allergen Key 12

Nebbiolo DOC "Roccardo" 10
Piemonte · Rocche di Costamagna
Allergen Key 12

DISTILLATI
Spirits

Gin Sanfilippo 8
Distillato / Spirit

D.O.M. Bénédictine 8
Liquore / Liqueur

Amaro Sanfilippo 8
Amaro / Herbal liqueur

Mezcal 10
Agave spirit

Bourbon Whiskey 12
Whiskey

Rye Whiskey 12
Whiskey

Drambuie 12
Whisky liqueur

BIRRE ARTIGIANALI
Craft Beer

RIBELLE 7
IPA · IBU 25 · 3,9% vol · GF

DA URLO 7
Blanche · IBU 20 · 4,4% vol
Allergen Key 1

AUDACE 7
Red Ale · IBU 20 · 5,2% vol · GF

TI AMO 7
Blonde Ale · IBU 25 · 5,5% vol · GF

PUNGENTE 7
Double IPA · IBU 80 · 7,5% vol
Allergen Key 1

LUNATICA 7
Strong Ale · IBU 25 · 8,5% vol
Allergen Key 1

LE MAGNIFICHE 6 / ICE BEER SELECTION 36
6 bottiglie, una per tipologia, servite in secchiello con ghiaccio.
6 bottles, one of each style, served in an ice bucket.

COCKTAIL & SPRITZ
Cocktails & Spritz

Spritz Gamondi Pink 10
Spritz
Allergen Key 12

Spritz Gamondi Red 10
Spritz
Allergen Key 12

Spritz Gamondi Orange 10
Spritz
Allergen Key 12

Gin Tonic Sanfilippo 14
Cocktail intero / Full cocktail · 2 SORSI 7

Gin Lemon Sanfilippo 14
Cocktail intero / Full cocktail · 2 SORSI 7

AmarGin Sanfilippo 14
Cocktail intero / Full cocktail · 2 SORSI 7

Formula 2 SORSI: versione ridotta del cocktail al 50% del prezzo. / Reduced cocktail version at 50% of the full price.

Per cocktail e distillati, eventuali allergeni possono dipendere dalla ricetta, dalle guarnizioni e dai prodotti utilizzati: chiedere al personale.
For cocktails and spirits, allergens may depend on the recipe, garnish and products used: please ask our team.

ALLERGENI

Allergen Key

1 **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten

2 **Crostacei**
Crustaceans

3 **Uova**
Eggs

4 **Pesce**
Fish

5 **Arachidi**
Peanuts

6 **Soia**
Soybeans

7 **Latte e derivati**
Milk and dairy products

8 **Frutta a guscio**
Nuts

9 **Sedano**
Celery

10 **Senape**
Mustard

11 **Semi di sesamo**
Sesame seeds

12 **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites

13 **Lupini**
Lupin

14 **Molluschi**
Molluscs

LEGENDA DIETETICA *Dietary Key*

GF	Senza glutine	*Gluten free*
LF	Senza lattosio	*Lactose free*
V	Vegetariano	*Vegetarian*
VG	Vegano	*Vegan*

Le indicazioni GF, LF, V e VG descrivono la composizione prevista della ricetta. In presenza di allergie, intolleranze o celiachia, informare il personale di sala prima dell'ordine per verificare ingredienti e possibili contaminazioni crociate.