

ANTIPASTI

TAGLIERE CIPASSO

La nostra selezione mista di salumi e formaggi con frutta secca e mostarda di frutta | €18
Allergeni 7, 8, 10

IL CARTOCCIO

Fritto misto di alici di Anzio, sticks di mais e chips di carciofi con mayo al basilico | €13,50
Allergeni 3, 4, 8

TARTARE DI TONNO

Con avocado, salsa ponzu al lime, semi di sesamo nero e sedano | €16
Allergeni 4, 6, 9, 11

CARPACCIO

di manzo "Pezzata Rossa" marinato alle spezie del mediterraneo, con frutti di bosco e aceto balsamico ai lamponi "Giuseppe Giusti" | €16

Allergeni 12

TAGLIERE VEGETARIANO

Hummus di ceci al prezzemolo, pomodorini secchi, cipolla in agrodolce, ricotta al tartufo e zucchine alla menta con mandorle | €14,50

Allergeni 1, 7, 8, 11

CROSTINI

CACIO E PEPE *(il piu amato dai romani)*

Con fonduta di pecorino romano, una miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | €8
Allergeni 1, 7, 8

HUMMUS

Di ceci al prezzemolo e sesamo con cicoria ripassata e pecorino | €9
Allergeni 1, 7, 11

PESCE SPADA

Affumicato con pepe rosa e mousse di formaggio fresco, aneto e cetriolo | €12
Allergeni 1, 4, 7

TARTUFO

Nero fresco estivo con fonduta di pecorino sardo al tartufo | €16
Allergeni 1, 7

PRIMI

ORECCHIETTE

Con pomodori datterini, stracciatella d'Andria, basilico e crumble di mandorle | €13,50
Allergeni 1, 7, 8

RAVIOLI CACIO E PEPE

Ravioli con ricotta e pecorino al cacio e pepe con carciofi croccanti | €15
Allergeni 1, 3, 7

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Spaghetti aglio, olio e peperoncino alle vongole veraci di Gaeta e scorza di limone | €16
Allergeni 1, 12, 14

GRICIA CON LE FAVE

Mezze maniche con guanciaie, pecorino romano e fave fresche | €14
Allergeni 1, 7

CALAMARATA AL RAGÙ DI TONNO

Pasta corta Calamarata con ragù di tonno rosso e pomodoro | €16
Allergeni 1, 4, 9

SECONDI

POLPETTE ALLA NORMA

Di manzo e vitella con sugo di pomodoro, melanzane e ricotta salata | €15

Allergeni 1, 3, 7, 9

MANZO AL CESANESE

Cotto a bassa temperatura con spezie e vino rosso Cesanese servito con cipolla caramellata in agrodolce | €17,50

Allergeni 9, 12

OMBRINA

Filetto di ombrina al forno con pappa al pomodoro e basilico | €22

Allergeni 1, 4, 9

POLPO ARROSTO

Polpo del mediterraneo *regolarmente abbattuto con morbido di patate all'arancia, pomodoro confit e polvere di olive nere | €19

Allergeni 4, 7, 9

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Di Avezzano al forno con la buccia | €6

FAGIOLI CORALLO

All'agro con olio evo, limone e prezzemolo | €7

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €7

INSALATE

BURRATA DELLO CHEF

Nido di cavolo viola fermentato, pomodori secchi, sesamo e capocollo croccante | €13

Allergeni 7, 11 (disponibile anche in versione vegetariana)

CRUDO DI ZUCCHINE

Romanesche con feta greca, albicocche, misticanza, granella di nocciole, pomodori datterini, menta, origano e olio al limone | €13,50

Allergeni 7, 8

CAESAR A MODO MIO

Insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, yogurt alle erbe, grana, olive, noci, pomodori confit e crostini di pane | €14

Allergeni 1, 7, 8

COUS COUS E GAMBERI

Con verdure di stagione, gamberi *regolarmente abbattuti cotti al vapore, ceci e scaglie di mandorle | €16

Allergeni 1, 2, 8 (disponibile anche in versione vegetariana)

Cestino con pane e crostini | €2,50