

ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF *(best seller)*

Servita su morbido di panzanella, pesto di basilico e alici marinate dello chef | €15
1, 4, 7, 8, 15 (disponibile anche in versione vegetariana)

CARPACCIO

Di manzo marinato con spezie del mediterraneo, frutti di bosco e aceto balsamico ai lamponi fatto in casa | €16

12 *con aggiunta di tartufo nero fresco* | €26

TAGLIERE CIPASSO

La nostra selezione di salumi e formaggi artigianali locali con mostarda di frutta e noci | €22,00

7, 8, 10, 12

TARTARE DI TONNO

Con pesca, olio al limone, sedano croccante e basilico | €18

4, 9, 15

TAGLIERE VEGETARIANO

Pomodorini secchi, peperoni arrostiti alla romana, crema di melanzane ripassata, giardiniera di verdure e ricotta alla maggiorana, pepe, miele e noci | €14,50

7, 8, 9, 12

CROSTINI

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

Con fonduta di pecorino romano, una miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | €9

1, 7, 8

HUMMUS

Di ceci al prezzemolo con cicoria ripassata, pecorino e sesamo nero | €10

1, 7, 11

PESCE SPADA

Affumicato su mousse di formaggio fresco all'aneto e cetriolo con pepe rosa | €13

1, 4, 7

TARTUFO

Nero fresco con fonduta di pecorino al tartufo | €24

1, 7

PRIMI

Per i primi è disponibile la pasta gluten free

RAVIOLI CACIO E PEPE *(best seller)*

Ravioli con ricotta e pecorino romano al cacio e pepe con porro croccante e lime | €15

1, 3, 7, 9

TONNARELLI E ANATRA

Tonnarello acqua e farina con ragù di anatra, crumble di nocciole, parmigiano reggiano e scorza d'arancia | €16,50

1, 7, 8, 9, 12, 15

GRICIA ESTIVA

Mezze maniche con guanciale, pecorino romano e fichi freschi | €14,50

1, 7, 9, 12

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, burro e parmigiano reggiano 24 mesi | €28,50

1, 3, 7, 9

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti del Pastificio Lagano con vongole veraci di Gaeta, aglio, olio, peperoncino e lattuga di mare disidratata | €18

1, 9, 12, 14 *con aggiunta di bottarga di muggine sarda* | €24

PUTTANESCA DI TONNO

Pasta corta Calamarata con tonno fresco, pomodoro, pesto di pistacchi, olive, alici, capperi e peperoncino | €16

1, 4, 8, 9, 12, 15

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA *(best seller)*

Di vitella con prosciutto crudo di Parma, salvia e crema di piselli | €19,50

1, 7, 9, 12

FARAONA

Cotta a bassa temperatura e porchettata con lardo agli agrumi e giardiniera di verdure fatta in casa | €22

8, 9, 12, 15

POLPETTE DELLA NONNA

Di manzo e vitella al sugo di pomodoro, melanzane e provolone di Formia 24 Mesi | €16

1, 3, 7, 9, 15

CALAMARO SCOTTATO

Su cremoso di patate all'erba cipollina con gazpacho di pomodori freschi al lime | €23,50

1, 7, 14, 15

BACCALÀ IN PANURE

Di erbe aromatiche con crumble di pecorino, vinaigrette e hummus di ceci al bergamotto | €22

1, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 15

FRITTO MISTO

Il nostro cartoccio fritto con alici di Anzio, filetti di pescato locale, sfoglie di mela con sale speziato e salsa agrumata | €19

1, 3, 4, 6, 7, 10, 15

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Di Avezzano al forno con la buccia | €6

FAGIOLI CORALLO

Con pomodori e menta | €8

CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €7

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €7

INSALATE

CRUDO DI ZUCCHINE

Feta greca, pomodori datterini, melone, granella di pistacchi, menta fresca, misticanza, semi di chia e citronette | €14

7, 8, 12

INSALATA AFFUMICATA

Con pesce spada affumicato, fragole, sedano, insalata mista, cipolla croccante, crema acida e uovo disidratato grattugiato | €15

1, 3, 4, 7, 9, 12

INSALATA DI POLLO

In doppia cottura, bassa temperatura e arrostito con insalata iceberg, yogurt alle erbe, parmigiano reggiano 24 mesi, olive, noci, pomodori confit e crostini di pane | €14,50

1, 7, 8, 15

COUS COUS E GAMBERI

Agli agrumi con gamberi al vapore, verdure, ceci e scaglie di mandorle | €16

1, 2, 8, 9, 15 (disponibile anche in versione vegetariana)

Cestino con pane e crostini | €2,50