

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 | €18

12 con aggiunta di tartufo nero fresco | €32

TAGLIERE CIPASSO

La nostra selezione di salumi e formaggi artigianali locali con mostarda di frutta e noci | €24,00

7, 8, 10, 12

TARTARE DI TONNO

Con mela verde, citronette all'arancia, finocchio croccante e polvere di olive | €18,50

4, 15

TAGLIERE VEGETARIANO

Pomodorini secchi, peperoni arrostiti alla romana, crema di melanzane ripassata, zucca arrosto con mandorle e ricotta alla maggiorana, pepe, miele e noci | €15,50

7, 8, 12

CROSTINI

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

Con fonduta di pecorino romano, una miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | €9,50

1, 7, 8

HUMMUS

Di ceci al prezzemolo con cicoria ripassata, pecorino e sesamo nero | €11

1, 7, 11

TARTUFO

Nero fresco con fonduta di pecorino al tartufo | €26

1, 7

PRIMI

Per i primi è disponibile la pasta gluten free

RAVIOLI DI ZUCCA CACIO E PEPE *(best seller)*

Ravioli ripieni di zucca con pecorino romano, pepe, fava tonka e porro croccante | €15,50

1, 3, 7, 8, 9

TONNARELLI E ANATRA

Tonnarello acqua e farina con ragù di anatra, crumble di nocciole, parmigiano reggiano e scorza d'arancia | €18

1, 7, 8, 9, 12, 15

AMATRICIANA AL CESANESE

Mezze maniche con guanciale, pecorino romano, pomodoro, vino rosso Cesanese e mousse di burrata affumicata | €15

1, 7, 9, 12

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, parmigiano reggiano 24 mesi e burro al tartufo nero fatto in casa | €34

1, 3, 7, 9

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti del Pastificio Lagano con vongole veraci di Gaeta, aglio, olio, peperoncino e lattuga di mare disidratata | €19

1, 9, 12, 14

con aggiunta di bottarga di muggine sarda | €24,50

PUTTANESCA DI TONNO

Pasta Calamarata con tonno fresco, pomodoro, pesto di pistacchi, olive, alici, capperi e peperoncino | €17

1, 4, 8, 9, 12, 15

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO

Pasta fresca all'uovo con tartufo bianco fresco, parmigiano reggiano 24 mesi e burro al tartufo bianco | €52

1, 3, 7, 9

Paste della tradizione romana | €13,50

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA *(best seller)*

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

1, 7, 9, 12

FARAONA

Cotta a bassa temperatura e porchettata con lardo agli agrumi e giardiniera di verdure fatta in casa | €23,50

9, 12, 15

POLPETTE DELLA NONNA

Di manzo e vitella al sugo di pomodoro, melanzane e provolone di Formia 24 Mesi | €18

1, 3, 7, 9, 15

CALAMARO SCOTTATO

Su morbido di patate e crema di zucca alle erbe | €24

1, 7, 14, 15

BACCALÀ FRITTO

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 | €19,50

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

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Di Avezzano al forno con la buccia | €7

SCAROLA

Con olive, capperi e pinoli | €8

8

CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €8

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €7

INSALATE

CRUDO DI SPINACI

Formaggio di capra, prosciutto croccante, spinaci, noci, pere, insalata riccia ed emulsione di miele e senape | €14,50

7, 8, 10

INSALATA AFFUMICATA

Con pesce spada affumicato, arance, sedano, insalata mista, cipolla croccante, crema acida e uovo disidratato grattugiato | €16

1, 3, 4, 7, 9, 12

INSALATA DI POLLO

Pollo cotto a bassa temperatura e arrostito con insalata iceberg, yogurt alle erbe, parmigiano reggiano 24 mesi, olive, noci, pomodori confit e crostini di pane | €15

1, 7, 8, 15

Cestino con pane e crostini | €3