

ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF

Servita su morbido di panzanella, pesto di basilico e alici marine dello chef | €16

provala con bottarga di muggine sarda | €22

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



TARTARE DI MANZO

Di Pezzata Rossa, salsa al moscato di Terracina, Worcester fatta in casa, brisée al parmigiano, scalogno in agrodolce e nocciole di Viterbo | €19

provala con tartufo nero fresco | €33

1, 4, 7, 8, 12, 15

PUTTANESCA DI TONNO

Tartare di tonno con pomodori secchi, olive, capperi, pane croccante al pomodoro, salsa all'arrabbiata e pesto di pistacchi | €20

1, 4, 8, 15

TAGLIERE NOSTRANO

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

1, 7, 8, 10, 12

FRITTO MISTO

Il nostro cartoccio con alici di Anzio, calamaretti spillo, fiori di zucca pastellati e salsa agrumata alla senape | €19,50

1, 3, 4, 6, 10, 12, 14, 15

CAPELANTE SCOTTATE

Con crema di patate, zucchine alla scapece, maionese al corallo e arancia candita | €22

1, 4, 7, 12, 14, 15

CROSTINO AL TARTUFO NERO

Con tartufo nero fresco e fonduta di pecorino al tartufo | €26

1, 7

CROSTINO CACIO E PEPE

Con fonduta di pecorino romano, miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | €10

1, 7, 8

PRIMI

Disponibile anche la pasta senza glutine

PAPPARDELLE ALL'ANATRA

Pappardelle acqua e farina con ragout di anatra, crumble di nocciole, scorza d'arancia e Parmigiano Reggiano 24 mesi | €18,50

1, 7, 8, 9, 12, 15



TORTELLI CACIO E PEPE

Tortelli farciti con crema di pecorino, miscela di 5 pepi, asparagi e ravanelli in agrodolce | €18

provali con tartufo nero fresco | €32

1, 3, 7, 9, 12

TONNO E CAVOLO VIOLA

Tonnarelli acqua e farina con tonno fresco, estratto di cavolo viola, crema di burrata e pesto di spinaci | €18

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

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano e burro al tartufo nero fatto in casa | €34

1, 3, 7, 9

FETTUCCINE AGLI SCAMPI

Pasta fresca all'uovo al nero di seppia, crudo di scampi, bisque e pesto di friggittelli | €24

1, 2, 3, 7, 8, 9, 12, 15



GRICIA E FAVE

Rigatoni con crema di fave fresche, guanciale amatriciano e crumble al pecorino romano | €16,50

1, 7, 9

LINGUINE ALLO SCORFANO

Linguine del pastificio Lagano con scorfano fresco, vongole veraci di Gaeta e zafferano di San Cesareo | €32

1, 4, 7, 9, 12, 14, 15



SECONDI

MAIALINO ALLA CACCIATORA

Cotto a bassa temperatura con fondo al pomodoro, cipollotto arrostito, olive e rosmarino | €22

provalo con tartufo nero fresco | €36

3, 7, 9, 12, 15



BACCALÀ CROCCANTE

Filetti di baccalà fritti con barbabietola rossa in agrodolce e maionese allo zafferano di San Cesareo | €22,50

1, 3, 4, 6, 10, 12, 15

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Di vitella con prosciutto crudo di Parma, vino bianco, salvia e crema di piselli

| €20

1, 7, 9, 12

CALAMARO SCOTTATO

Cotto a bassa temperatura con crema di peperoni, chips al basilico, creme fraiche al bergamotto e cipolla rossa in agrodolce | €25

1, 7, 8, 12, 14, 15

POLPETTE DI NONNA ALBA

Di manzo e vitello con salsa al pomodoro, melanzane fritte e pecorino amatriciano | €18

1, 3, 7, 9, 15

FILETTO DI OMBRINA

Scottato, con hummus alla romana, fagioli corallo saltati e chips di riso | €25

4, 9, 12, 15

LA RANA NEL BOSCO

Coda di rospo alla mugnaia con asparagi, patate novelle fondenti piastrate, guanciale e tartufo nero fresco | €36

1, 4, 7, 9, 12, 15

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Di Avezzano, cotte al forno con la buccia | €7

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €7

SCAROLA RIPASSATA

Con olive, capperi e pinoli | €8

8

CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €7

12

Cestino con pane e crostini | €3

CiPASSO per un'esperienza memorabile.

