

ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF

Servita su morbido di panzanella, pesto di basilico, alici marinate dello chef e bottarga di muggine sarda | €22,50
disponibile anche in versione vegetariana | €16,50

1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 16



TARTARE DI MANZO

Di Pezzata Rossa, crema alla carbonara, Worcester fatta in casa, brisée al Parmigiano, scalogno agrodolce e nocciole di Viterbo | €20
provala con tartufo nero fresco | €36

1, 3, 4, 7, 8, 12, 16

CARPACCIO DI PESCATO

Pescato del giorno con crema di fagioli corallo, salsa allo yogurt, terra di olive, chips di mela verde e pepe rosa | €24
provalo con caviale di storione (10g) | €59

1, 4, 7, 16

UOVO CROCCANTE

Fritto al panko con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, asparagi saltati, morbido di patate al cavolo viola e ravanello in agrodolce | €18
provalo con tartufo nero fresco | €34

1, 3, 7, 12

CAPRESE DI TONNO

Tartare di tonno con pomodoro cuore di bue, mozzarella di Bufala, pane croccante al pomodoro e salsa al basilico | €22
1, 4, 7, 15, 16

CROSTINO AL TARTUFO NERO

Con tartufo nero fresco e fonduta di Pecorino romano al tartufo | €28
1, 3, 7
disponibile anche cacio e pepe, con noci e pere | €12
1, 3, 7, 8

Speciale dello Chef

CAPELANTE SCOTTATE

Con crema di patate, zucchine alla scapece, maionese al corallo e arancia candita | €28,50

1, 3, 7, 12, 14, 15, 16

PRIMI

Disponibile anche la pasta senza glutine

FETTUCCINE AGLI SCAMPI

Pasta fresca all'uovo al nero di seppia, crudo di scampi, bisque e pesto di rucola e mandorle | €24
1, 2, 3, 7, 8, 9, 12, 15



TORTELLI ALLA CHECCA

Pasta all'uovo ripiena di burrata con pomodori datterini confit e spugna al basilico | €18
provali nella versione al tartufo nero fresco | €34
1, 3, 7, 9

PUTTANESCA DI TONNO

Pasta Calamarata con tonno fresco, salsa al pomodoro, pesto di pistacchi, olive, alici, peperoncino e capperi | €19,50
1, 4, 8, 9, 12, 15, 16

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro al tartufo nero fatto in casa | €36
1, 3, 7, 9



PAPPARDELLE DI SCOTTONA

Pappardelle acqua e farina con ragù bianco di petto di manzo di Scottona, curcuma, crumble di Parmigiano, nocciole e paprika dolce | €19
1, 7, 8, 9, 12, 16

GRICIA E FAVE

Tonnarelli acqua e farina con crema di fave fresche, guanciale amatriciano e crumble al Pecorino romano | €16,50
1, 3, 7, 9, 12

Speciale dello Chef

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine del Pastificio Lagano con astice e la sua bisque, burro alla mentuccia romana e datterino fresco | €42

1, 2, 7, 9, 12, 16



SECONDI

MAIALINO ALLA CACCIATORA

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

provalo con tartufo nero fresco | €38

7, 9, 12, 16



CALAMARO SCOTTATO

Cotto a bassa temperatura con estratto di barbabietola rossa, creme fraîche al bergamotto, crema di piselli e chips di peperoni e curcuma | €25

7, 14, 15, 16

FARAONA A ROMA

Farcita alle erbe aromatiche, laccata con il suo fondo al miele e rosmarino, cialda di Pecorino romano e crema di fave fresche | €24

1, 9, 12, 16

OMBRINA E HUMMUS

Filetto di ombrina scottato con hummus di ceci e mentuccia alla romana, fagioli corallo e chips di riso | €26

4, 9, 12, 16



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Di vitella con prosciutto crudo, vino bianco, salvia e crema di cicoria ripassata

| €20

1, 7, 9, 12

FRITTO DI MARE

Il nostro cartoccio con alici e gamberi rosa di Anzio, calamaretti spillo, carciofi a lamelle e salsa agrumata alla senape | €24

1, 3, 4, 6, 10, 12, 14, 15, 16

Speciale dello Chef

LA RANA NEL BOSCO

Coda di rospo alla mugnaia con asparagi saltati, patate novelle arrostiti, guanciale e tartufo nero fresco | €42

1, 4, 7, 9, 12, 15, 16

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

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

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €8

CARCIOFI ALLA ROMANA

Carciofi a spicchi in vasocottura con aglio, olio EVO, mentuccia e prezzemolo | €12

CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €8

12

Cestino con pane e crostini | €3

1

Pane senza glutine | €1,50

I numeri indicati sotto alla descrizione dei piatti si riferiscono agli allergeni presenti.
Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata, ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni.
Per consultare l'elenco completo di allergeni e tracce è possibile richiedere la carta allo staff.

