

# 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



## PAPPADELLE 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 fraiche 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, fiori di zucca pastellati 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, guanciaie 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

### SCAROLA RIPASSATA

Con olive, aglio e pinoli | €8

8

### 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.

