

ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF

Servita su morbido di panzanella, salsa al basilico, alici marinate dello chef, pane croccante al pomodoro e bottarga di muggine sarda | €23
disponibile anche in versione vegetariana | €17

1, 3, 4, 7, 9, 12, b



TARTARE DI MANZO

Di Pezzata Rossa, crema alla carbonara, salsa senape e miele, brisée al Parmigiano, scalogno agrodolce e nocciole di Viterbo | €20
provala con tartufo nero fresco | €36

1, 3, 4, 7, 8, 10

UOVO CROCCANTE

Fritto al panko con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, funghi di stagione saltati e patate alle erbe | €18

provala con tartufo nero fresco | €34

1, 3, 7, 12

CARPACCIO DI PESCATO

Pescato del giorno con crème fraîche, lampone ghiacciato, fagiolini e citronette al limone | €25

4, 7, 12, a

CAPRESE DI GAMBERI

Tartare di gamberi rosa con crema di Bufala, salsa al basilico, datterini confit, spugna al pomodoro, pepe rosa e lime | €22

1, 2, 7, 9, a

CROSTINO AL TARTUFO NERO

Con tartufo nero fresco e fonduta di Pecorino romano al tartufo | €30

1, 3, 7

disponibile anche cacio e pepe, con noci e pere | €14

1, 3, 7, 8

Speciale dello Chef

CAPELANTE SCOTTATE

Con crema di patate, zucchine alla scapece, maionese al vino bianco ed arancia candita | €29,50

3, 7, 12, 14, a, b

PRIMI

Disponibile anche la pasta senza glutine

FETTUCCINE AGLI SCAMPI

Pasta fresca all'uovo al nero di seppia, crudo di di scampi, bisque, pesto di mandorle | €26

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



GRICIA DI FRIGGITELLI E ZAFFERANO

Tonnarelli acqua e farina con zafferano tostato, friggittelli saltati, guanciale croccante e Pecorino Amatriciano | €18,50

1, 7, 9, 12, b

PUTTANESCA DI POLPO

Paccheri fresco acqua e farina con ragù di polpo, salsa al pomodoro, pesto di pistacchi, olive, alici, peperoncino e capperi | €19,50

1, 8, 9, 12, 14, 15, 16 a, b

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

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

1, 3, 7, 9, a, b



PAPPARDELLE ALL'ANATRA

Pappardella acqua e farina con ragù di anatra, crumble di nocciole, scorza d'arancia e Parmigiano Reggiano 24 mesi | €20

1, 7, 8, 9, 12, b

TORTELLI CACIO, PEPE E FICHI

Pasta fresca all'uovo ripiena di burrata, salsa cacio e pepe, fichi freschi e crumble di pecorino | €18

provali con tartufo nero fresco | €34

1, 3, 7, 9, b

Speciale dello Chef

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine acqua e farina con astice e la sua bisque, burro alla mentuccia romana e datterino fresco | €42

1, 2, 7, 9, 12, b



SECONDI

MAIALINO ALLA CACCIATORA

Cotto a bassa temperatura con fondo al pomodoro, olive, rosmarino, cipollotto arrostito e datterini confit | €24

provalo con tartufo nero fresco | €40

7, 9, 12, a, b



CALAMARO SCOTTATO

Cotto a bassa temperatura e scottato con crema di piselli, salsa al pomodoro, cipolla e spugna alla menta | €25

1, 3, 7, 9, 12, 14, a, b



FARAONA A ROMA

Farcita alle erbe aromatiche, laccata con il suo fondo al miele e rosmarino, cialda di Pecorino romano e pesto di rucola | €24,50

7, 8, 9, 12, a, b

OMBRINA E HUMMUS

Filetto di ombrina scottato con hummus di ceci, mentuccia alla romana, peperoni gialli saltati e cialda al pomodoro | €26

4, 9, 12, b

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Di vitella con prosciutto crudo, vino bianco, salvia e crema di cicoria ripassata | €22

1, 7, 9, 12, b

FRITTO DI MARE

Il nostro cartoccio con alici, calamaretti spillo, fiori di zucca pastellati e salsa agrumata alla senape | €24

1, 3, 4, 6, 10, 12, 14, a, b

Speciale dello Chef

LA RANA NEL BOSCO

Coda di rospo alla mugnaia con funghi di stagione, fagiolini, patate novelle arrostiti, guanciale e tartufo nero fresco | €42

1, 4, 7, 9, 12, a, b

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

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

SCAROLA RIPASSATA

Con olive, capperi e pinoli | €8

8

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €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 e le lettere indicati sotto alla descrizione dei piatti si riferiscono alle informazioni e agli allergeni presenti nei nostri prodotti. 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 informazioni è possibile richiedere la carta allo staff.

