ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF
IL PIÙ AMATO

Con morbido di panzanella, salsa al basilico, alici marinate in casa, 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 | €38

1, 3, 4, 7, 8, 10

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

UOVO FRITTO

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

provalo con tartufo nero fresco | €36

1, 3, 7, 12

VACCINARA CROCCANTE

Coda alla vaccinara panata e fritta con fonduta di Pecorino amatriciano, puntarelle croccanti, gel di melograno e fondo di manzo al cacao | €19

1, 7, 9, 12 b

CROSTINO AL TARTUFO NERO

Con tartufo nero fresco e fonduta di Pecorino romano al tartufo | €32

1, 3, 7

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

1, 3, 7, 8

Speciale dello Chef

CAPESANTE SCOTTATE

Con crema di patate, cime di rapa, maionese al vino bianco ed arancia candita | €32

3, 7, 12, 14, a, b

PRIMI

Disponibile anche la pasta senza glutine

FETTUCCINE AGLI SCAMPI
IL PIÙ AMATO

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

CACIO, PEPE E PORCINI

Tonnarelli acqua e farina con funghi porcini, Pecorino Romano e tarallo al rosmarino fatto in casa | €26

1, 7, 9, 12 a, b

provali con tartufo nero fresco | €44

PUTTANESCA DI POLPO

Pacchero 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 a, b

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO
IL PIÙ AMATO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano 36 mesi e burro al tartufo nero fatto in casa | €38

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 ALL'AMATRICIANA

Pasta fresca all'uovo ripiena di burrata, con guanciale locale, crumble di Pecorino Romano, pomodoro e vino rosso Cesanese | €18

1, 3, 7, 9, 12 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

Chef: **Adriano De Angelis**

SECONDI

MAIALINO ALLA CACCIATORA
Cotto a bassa temperatura con fondo al pomodoro, olive, rosmarino e broccolo romano arrostito | €24
provalo con tartufo nero fresco | €42
7, 9, 12, a, b

CALAMARO SCOTTATO
Cotto a bassa temperatura e scottato con crema di zucca, salsa al pomodoro, cipolla e corallo al basilico | €25
3, 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, cavolfiore saltato e chips di riso soffiato | €26
4, 9, 12, b

IL NOSTRO SALTIMBOCCA
Di vitella cbt con crema di topinambur, fondo bruno al vino bianco, prosciutto crudo disidratato e salvia fritta | €22
7, 9, 12, b

FRITTO DI MARE
Il nostro cartoccio con alici, calamaretti spillo, carciofi a lamelle 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, cavoletti di Bruxelles arrostiti, guanciale e tartufo nero fresco | €44
1, 4, 7, 9, 12, a, b

CONTORNI

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

CARCIOFI ALLA ROMANA
Carciofi a spicchi cotti a bassa temperatura con aglio, olio evo, mentuccia e prezzemolo | €12

CICORIA RIPASSATA
Con aglio, olio e peperoncino | €8

CAVOLO VIOLA MARINATO
Con pomodori secchi e rucola | €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.

Chef: **Adriano De Angelis**