

Menù Degustazione

6 PORTATE SCELTE DAL NOSTRO CHEF
SIX COURSES CHOSEN BY OUR CHEF
€ 120 P.P.

LA DEGUSTAZIONE È INTESA PER TUTTO IL TAVOLO
TASTING MENÙ IS FOR THE WHOLE TABLE

Antipasti - Appetizers

TONNO BALFEGÒ E PANZANELLA € 28
BALFEGÒ TUNA AND PANZANELLA (1,3,4,7,8,9,12)

GAZPACHO VERDE E LE SUE CONSISTENZE € 20
GREEN GAZPACHO AND ITS TEXTURES (1,9)

TARTARE DI MANZO, ANACARDI, STRACCIATELLA E TARTUFO € 30
*BEEF TARTARE, CASHEW NUTS, STRACCIATELLA CHEESE AND
TRUFFLE (3,5,7,8,10)*

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, BUFALA AFFUMICATA E
VERDURINE SOTT'ACETO € 32
*RAW RED PRAWNS CARPACCIO, SMOKED BUFFALO MOZZARELLA,
PICKLED VEGETABLES (2,7,12)*

POLLO E PEPERONI € 26
CHICKEN AND PEPPERS (1,3,8,9)

FRITTURA DI PESCE DEL GIORNO CON TZATZIKI AL CAVIALE € 35
FRIED FISH OF THE DAY WITH CAVIAR TZATZIKI (1,2,4,7,8)

Primi Piatti - First Courses

FREGOLA, FRUTTI DI MARE E AGLIO NERO € 32

FREGOLA, SEA FOOD AND BLACK GARLIC (1,4,6,7,9,10,12,14)

TAGLIOLINI AL KING CRAB, LIME, CRÈME FRAÎCHE E ANETO € 40

*HOMEMADE TAGLIOLINI WITH KING CRAB, LIME, CRÈME FRAÎCHE AND
DILL (1,2,3,7,9)*

SPAGHETTO AI RICCI, GAMBERO VIOLA E CAPRINO STAGIONATO € 35

*SPAGHETTI WITH SEA URCHINS, PURPLE SHRIMP AND AGED CAPRINO
CHEESE (1,2,4,7,9)*

RAVIOLI DI VIGNAROLA E RICOTTA DI BUFALA € 24

*HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VIGNAROLA AND BUFFALO RICOTTA
CHEESE (1,3,7,8,12)*

PAPPARDELLE ALLA MENTA, RAGÙ DI AGNELLO E PECORINO € 26

*HOMEMADE MINT PAPPARDELLE, LAMB RAGÙ AND PECORINO
CHEESE (1,3,7,8,9,12)*

BOTTONE DI GUANCIA, SALVIA E PROSCIUTTO DI SPALLA € 28

*HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VEAL CHEEK, SAGE AND HAM
(1,3,7,8,9,12)*

Secondi Piatti - Main Courses

FARAONA ALLA CACCIATORA € 34

GUINEA FOWL CACCIATORA STYLE (9)

LOMBO DI AGNELLO, SPINACINI, FONDO AL LEMONGRASS CON
INSALATA LEGGERA DI TACCOLE E CANNELLINI € 42

*LAMB, SPINACH, LEMONGRASS DEMI-GLACE WITH SNOW PEAS AND
BEAN SALAD (9)*

COTOLETTA DI MELANZANA, DATTERINO E FONDUTA DI PROVOLA € 28

FRIED EGGPLANT, TOMATO AND PROVOLA CHEESE (1,3,7,9)

POLPO FRITTO, BURRATA AL LIME E SALSA AGRODOLCE € 36

*CRISPY OCTOPUS, BURRATA CHEESE WITH LIME AND SWEET AND
SOUR SAUCE (1,7,12,14)*

SEPPIA ALL'ARRABBIATA € 38

CUTTLEFISH ARRABBIATA STYLE (4,9,14)

CORBA ROSSA, IL SUO FONDO E ASPARAGI ALLA GRIGLIA € 40

*CORBA ROSSA FISH, ITS DEMI-GLACE AND GRILLED ASPARAGUS
(2,4,12,14)*

Contorni

PATATE INFORNATE AL PECORINO ROMANO € 12

BAKED POTATOES WITH PECORINO CHEESE (7)

CICORIA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 12

GARLIC, OLIVE OIL AND HOT PEPPER SAUTÈED CHICORY

INSALATA DI TACCOLE E CANNELLINI € 15

SNOW PEAS AND BEAN SALAD

Dessert

CARPACCIO DI ANANAS, RUM E COCCO € 15

PINEAPPLE CARPACCIO WITH RUM AND COCONUT (1,7,12)

GNOCCO DI ALBICOCCA, PASSION FRUIT, YOGURT E
MERINGA CROCCANTE € 15

*APRICOT DUMPLING WITH PASSION FRUIT, YOGURT AND
CRISPY MERINGUE (3,7)*

CAFFÈ E SAMBUCA € 15

COFFEE AND SAMBUCA (1,3,5,7,8,12)

VANIGLIA, FRAGOLA E RABARBARO € 15

VANILLA, STRAWBERRY AND RHUBARB (1,3,5,7)

COUS COUS, RICOTTA, FICHI E PROSCIUTTO € 15

COUSCOUS, RICOTTA, FIGS AND HAM (1,3,5,7)

SELEZIONE DI FRUTTA € 20

FRUIT SELECTION

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 20

ITALIAN CHEESE SELECTION (1,7)

PANE, FOCACCIA E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE € 4

HOMEMADE BREAD, FOCACCIA AND BREADSTICKS (1)

ALLERGENI/ALLERGENS 1 GLUTINE/CEREALI - *GLUTEN /CEREALS* **2** CROSTACEI
- *CRUSTACEANS* **3** UOVA - *EGG* **4** PESCE - *FISH* **5** ARACHIDI - *PEANUT* **6** SOIA - *SOY* **7**
LATTE/LATTOSIO - *MILK/LACTOSE* **8** FRUTTA A GUSCIO - *TREE NUTS* **9** SEDANO - *CELERY*
10 SENAPE - *MUSTARD* **11** SESAMO - *SESAME* **12** SOLFITI IN CONCENTRAZIONE >
A 10MG/KG - *SULPHITES >10MG/KG* **13** LUPINI - *LUPIN* **14** MOLLUSCHI - *MOLLUSCS.*

**I NOSTRI PIATTI DI CARNE E DI PESCE SONO SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI
DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - ALL OUR
MEAT AND FISH PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE
REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.**