

## 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

CANNOLO DI CODA ALLA VACCINARA € 28  
*CANNOLO FILLED WITH VACCINARA STYLE OXTAIL (1,7,9,12)*

SANDWICH DI BACCALA ALLA ROMANA € 32  
*HOME-MADE SANDWICH FILLED WITH ROMAN STYLE COD (1,3,4,7)*

BATTUTO DI MANZO AL COLTELLO, PARMIGIANO E TARTUFO € 32  
*HAND-CHOPPED BEEF TARTARE, PARMIGIANO CHEESE AND TRUFFLE (7,10)*

CARPACCIO DI TONNO BALFEGÒ, ACQUA DI POMODORO,  
BASILICO E PANURE ALLA CIPOLLA € 28  
*BALFEGÒ TUNA CARPACCIO, TOMATO WATER, BASIL  
AND RED ONION PANURE (4,12)*

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CATALOGNA E MAIONESE ALLE ALICI € 35  
*RED SHRIMP TARTARE, CATALOGNA, AND ANCHOVIES MAYONNAISE  
(2,3,4,10,12)*

FUNGHI E ZUCCA € 22  
*MUSHROOMS AND PUMPKIN (1,3,7)*

## *Primi Piatti - First Courses*

SPAGHETTO AI RICCI, GAMBERO VIOLA E PECORINO € 35

*SPAGHETTI WITH SEA URCHINS, PURPLE SHRIMP  
AND PECORINO CHEESE (1,4,6,7,9,10,12,14)*

BOTTONE DI GUANCIA, SALVIA E PROSCIUTTO € 26

*HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VEAL CHEEK, SAGE AND HAM (1,2,3,7,9)*

ZUPPA DI ARZILLA, CAVOLI MARINATI, PANE ALL'AGLIO NERO € 30

*ARZILLA SOUP, MARINATED CABBAGE, AND BLACK GARLIC BREAD (1,3,4,7,9)*

RAVIOLI "AGLIO, OLIO E PEPERONCINO" E BOTTARGA DI TONNO € 32

*HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH "GARLIC, OIL AND CHILI" STYLE  
AND TUNA BOTTARGA (1,3,4,7,9)*

TUBETTI RISOTTATI, BROCCOLO, PROVOLA E TARTUFO € 28

*RISOTTO-STYLE TUBETTI PASTA, BROCCOLI,  
PROVOLA CHEESE AND TRUFFLE (1,3,7,8,9)*

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

*HOMEMADE TAGLIOLINI WITH KING CRAB, LIME, CRÈME FRAÎCHE  
AND DILL (1,3,7,8,9,12)*

## Secondi Piatti - Main Courses

POLPO CROCCANTE, BURRATA AL LIME E SALSA AGRODOLCE € 36  
*CRISPY OCTOPUS, BURRATA CHEESE WITH LIME  
AND SWEET AND SOUR SAUCE (9)*

PANCIA DI MAIALE CBT, POMODORI ALLA VANIGLIA  
E POLENTA AL TARTUFO € 36  
*PORK BELLY LTC, VANILLA TOMATOES, AND TRUFFLE POLENTA (1,7,9)*

CONTROFILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA, MELANZANE E MENTA € 38  
*GRILLED LAMB SIRLOIN, EGGPLANT AND MINT (9)*

CERNIA AL VAPORE, CAVOLO NERO E CAVIALE € 42  
*STEAMED GROUPER, BLACK CABBAGE PUREE AND CAVIAR (4,7)*

ROMBO, PURÉE DI BROCCOLO ROMANESCO,  
OLIVE E GEL AL CAMPARI € 38  
*TURBOT, ROMANESCO BROCCOLI PURÉE, OLIVES, AND CAMPARI GEL (4,7,9,12)*

SEDANO RAPA, PATATE E CICORIA € 28  
*CELERIAC, POTATOES AND CHICORY (9)*

## Contorni - Sides

PATATE INFORNATE AL PECORINO ROMANO € 12  
*BAKED POTATOES WITH ROMAN PECORINO CHEESE (7)*

CICORIA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 12  
*GARLIC, OLIVE OIL AND HOT PEPPER SAUTÈED CHICORY*

CATALOGNA € 15  
*(10,12)*

## Dessert

PAVLOVA ESOTICA € 15

*EXOTIC PAVLOVA (3,7)*

NOCCIOLA, CASTAGNA E CASSIS € 15

*HAZELNUT, CHESTNUT AND CASSIS (1,3,5,7,8)*

BERGAMOTTO, ARANCIA E LIQUIRIZIA € 15

*BERGAMOT, ORANGE AND LICORICE (3,7)*

CIOCCOLATO E PERA € 15

*CHOCOLATE AND PEAR (1,3,7)*

RICOTTA E VISCIOLE € 15

*RICOTTA CHEESE AND SOUR CHERRIES (7,8)*

SELEZIONE DI FRUTTA € 20

*FRUIT SELECTION*

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 20

*ITALIAN CHEESE SELECTION (1,3,7,8)*

---

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.**