

ANTIPASTI

GENOVESE DI MANZO, LINGOTTO DI POLENTA,
CREMA DI PARMIGIANO E RIDUZIONE DI CESANESE
CROCCHETTA DI BACCALÀ MANTECATO SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO
CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE
VELLUTATA DI PATATE E PARMIGIANO, FUNGHI SALTATI,
OLIO AL PREZZEMOLO E MOLLIKA DI PANE AL TIMO
TONNO ROSSO, PATATA, FONDO ALLA CACCIATORA ED ERBE AMARE
BATTUTO DI MANZO, POMODORI SECCHI, NOCCIOLE E OLIO ALLA BRACE
CROSTONE DI BUFALA AFFUMICATA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

>

PRIMI

CARBONARA
MATRICIANA
CACIO E PEPE
GRICIA
GNOCCO CON RAGÙ DI RIGAGLIE DI POLLO E SALSICCIA
FETTUCCINA DI GRANO ARSO, PUNTARELLE ALLA ROMANA, STRACCIATELLA,
BOTTARGA DI MUGGINE E COLATURA DI ALICI
RISOTTO ROMA-MILANO RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CODA DI MANZO IN UMIDO E IL SUO FONDO

SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA
GUANCIA DI MANZO, PUREA DI SEDANO RAPA E CAVOLO NERO
POLPO SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE, FIORE DI ZUCCA E SOJA CARAMELLATA
CALAMARO, BROCCOLO, LARDO E CIPOLLE ROSSE
PETTO D'ANATRA, CARDONCELLO E CAVOLETTI DI BRUXELLES
GAMBERONI CROCCANTI, CASTAGNE E ZUCCA
TAGLIATA DI MANZO

INSALATE

INSALATA CESARE
RADICCHIO, PERE, CACIO RICOTTA, MIELE E NOCI
FINOCCHI, AGRUMI, OLIVE TAGGIASCHE E SALMONE MARINATO

CONTORNI

PATATE AL FORNO

CARCIOFO ALLA GIUDIA

PUNTARELLE ALLA ROMANA

VERDURE DI STAGIONE

COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE FORMAGGI

TAGLIERE SALUMI

TAGLIERE MISTO

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

TIRAMISU PISTACCHIO

TARTELLETTA RICOTTA E VISCIOLE

MOUSSE DI CIOCCOLATO, SOFFICE AL PASSION FRUIT E ZENZERO

CIOCCOLATO, NOCCIOLINA E CARMELLO MOU SALATO

PERA AL CESANESE, CIOCCOLATO BIANCO E CRUMBLE AL CACAO

FRUTTA DI STAGIONE

PASSITI

Selezionati dal nostro Sommelier

LE BASI

ACQUA MINERALE

SAN PELLEGRINO / PANNA

PANE E ALTRO (CAD.)

SOFT DRINK IN VETRO

CAFFE

BIRRE

NASTRO AZZURRO 33CL

NOAM NON FILTRATA

Tutte le nostre materie prime, fresche e surgelate, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal reg. ce 8533

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o non disponibili.

STARTERS

BEEF STEW WITH ONION, POLENTA INGOT, PARMESAN CREAM AND RED WINE REDUCTION
CODFISH CROQUETTES WITH ROSEMARY CHICKPEAS CREAM
BOLLITO (BEEF MEAT) CROQUETTES WITH OUR GREEN SAUCE
POTATO AND PARMESAN VELOUTÉ, SAUTÉED MUSHROOMS,
PARSLEY OIL AND THYME BREAD CRUMBS
BLUEFIN TUNA, POTATO, CACCIATORE STYLE CREAM BASE AND BITTER HERBS
BEEF TARTARE, SUN DRIED TOMATOES, HAZELNUTS AND GRILLED OIL
SMOKED BUFFALO CROSTONE WITH PUNTARELLE ALLA ROMANA AND ANCHOVIES CREAM

PASTA

CARBONARA (PORK CHEEK, EGGS, PECORINO CHEESE)
MATICIANA (PORK CHEEK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE)
CACIO & PEPE (CHEESE AND PEPPER)
GRICIA (PORK CHEEK, PECORINO)
GNOCCO WITH CHICKEN ENTRAILS AND SAUSAGE RAGOUT
BURNT WHEAT FETTUCINE , ROMAN-STYLE PUNTARELLE, STRACCIATELLA CHEESE,
BOTTARGA AND ANCHOVIES CREAM
SAFFRON RISOTTO, STEWED BEEF TAIL AND ITS SAUCE

MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET
BEEF CHEEK, CELERIAC PURÉE AND BLACK CABBAGE
OCTOPUS ON SCAPECE STYLE ZUCCHINI CREAM,
SQUASH BLOSSOM AND CARAMELIZED SOYA
SQUID, BROCCOLI, LARD AND RED ONIONS
DUCK BREAST, CARDONCELLO MUSHROOMS AND BRUSSELS SPROUTS
CRISPY TIGER PRAWNS, CHESTNUTS AND PUMPKIN
SLICED BEEF

SALADS

CAESAR SALAD (SHREDDED CHICKEN BREAST, CITRUS MAYO,
CRISPY BREAD AND SHAVED PARMESAN CHEESE
RADICCHIO, PEARS, RICOTTA CHEESE, HONEY AND WALNUTS
FENNEL, CITRUS FRUITS, TAGGIASCA OLIVES AND MARINATED SALMON

SIDES

BAKED POTATOES
ARTICHOKES JEWISH-STYLE
ROMAN-STYLE PUNTARELLE
SEASONAL VEGETABLES

CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION
COLD CUTS SELECTION
MIX OF CHEESES AND COLD CUTS

DESSERT

TIRAMISU CLASSIC
PISTACHIO TIRAMISU
RICOTTA CHEESE E SOUR CHERRIES TARTLET
CHOCOLATE MOUSSE WITH SOFT PASSION FRUIT AND GINGER
CHOCOLATE, HAZELNUT AND SALTED CARAMEL TOFFEE
WHITE CHOCOLATE, RED WINE PEAR AND CHOCOLATE CRUMBLE
SEASONAL FRUITS

PASSITI

Selected by our Sommelier

ESSENTIALS

MINERAL WATER
SAN PELLEGRINO / PANNA
BREAD AND OTHER (CAD.)
SOFT DRINK
COFFEE

BEERS

NASTRO AZZURRO 33CL
NOAM NON FILTRATA