

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala, alici e panzanella.....14,00
Buffalo mozzarella cheese, anchovies and "panzanella"

Petto di pollo alla piastra, insalata e maionese.....16,00
Grilled chicken breast, green salad and mayonnaise

Mozzarella di bufala e prosciutto di Mangalica.....28,00
Buffalo mozzarella cheese and Mangalica ham

Insalata di pomodori di stagione.....14,00
Tomatoes salad

PRIMI

Maccheroncino alla genovese di tonno rosso e Provolone di Formia.....20,00
Maccheroncino with red tuna "Genovese" and Provolone di Formia cheese

Bucatino B. Cavalieri alla Amatriciana pecorino romano, guanciale D.O.L. e pomodoro.....18,00
Traditional Amatriciana, pecorino cheese, crispy pork cheek and tomatoes

Chitarrine Verrigni alla Gricia, pecorino romano, guanciale D.O.L. e cacio ubriaco.....18,00
Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek

Spaghettono " Il Valentino" pomodori e basilico.....16,00
Traditional Spaghettono "Il Valentino" fresh tomato and basil

SECONDI

Pescato locale, Gazpacho di ciliegie e primizie di stagione.....39,00
Catch fish of the day cherry's gazpacho and day and vegetables

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello..... 39,00
Grilled octopus with seasonal roots and tarragon

Filetto di manzo con purée di patate E.V.O.....39,00
Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée

Tartare di filetto di manzo, verdure in giardiniera e misticanza.....36,00
Beef fillet tartare, pickled vegetables and wild salad

DOLCI

Degustazione di formaggi del Lazio, confetture e miele di api nere sicule.....18,00.

Selection of regional cheeses with jams and Sicilian honey

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....14,00

Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble

Sorbetto alla frutta.....12,00

Selection of sorbets

Babà, gelato alla vaniglia e visciole.....14,00

Rhum babà and vanilla ice cream

Supplemento rum:

Rhum supplement:

Matusalem 23y 7

Admiral Rodney 8

Appleton Estate 21y 10

Zacapa Centenario Royal Solera Gran Reserva 16

Menu Mezzogiorno

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

Our seasonal garden

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello

Grilled octopus with seasonal roots and tarragon

Arachidi, caramello salato e cioccolato fondente 85%

Peanuts, salty caramel and dark chocolate 85%

Euro 70,00 p.p

Abbinamento di vini, 4 calici

Wine paring 4 glasses

Euro 60,00 p.p

Abbinamento di vini prestige, 4 calici

Wine Paring Prestige 4 glasses

Euro 100,00 p.p

Il menu degustazione è servito solamente per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 13:30

The tasting menu will be served for all the guest at the table... to be ordered until 13:30