

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

Tagliolino al pomodori e basilico.....16,00
Homemade tagliolini, fresh tomato and basil

SECONDI

Ventresca di tonno rosso, melanzane e pomodori arrosto.....39,00
Red tuna belly, aubergine and roasted tomatoes

Polpo verace alla piastra con pomodori e dragoncello..... 39,00
Grilled octopus with tomato variation 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 e foie gras.....36,00
Beef fillet tartare, pickled vegetables and foie gras

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

Ricotta di pecora, sorbetto alle more, noci e caffè

Sheep milk ricotta, black berries sorbet, walnuts and coffee

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