

ANTIPASTI

Fichi, caprino, mandorle e sedano.....18,00
Figs, goat cheese, almonds and celery

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

Tagliere di formaggi de Lazio, miele di api sicule e confettura.....22,00
Selection of regional cheeses, Sicilian honey and jam

Tagliere di salumi de Lazio e verdure in giardiniera.....22,00
Selection of regional salami and pickled vegetables

PRIMI

“Mischiato potente”, pasta e patate con Provolone di Formia.....18,00
Traditional pasta and potatoes with Provolone di Formia cheese

Spaghettono, bottarga di muggine e trombolotto.....20,00
Spaghettono, mullet bottarga and “Trombolotto”

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

SECONDI

Uovo pochè e fonduta.....34,00
Poched egg and cheese fondue

Polpo verace alla piastra, variazione di radici e dragoncello..... 39,00
Grilled octopus with roots 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

Sorbetto del giorno.....12,00
Sorbet of the day

Gelato del giorno.....12,00
Ice cream of the day

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....14,00
Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble

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

Soffice di polenta, chantilly alla vaniglia, salsa all'uva e Cognac

Polenta cake, vanilla chantilly, grape sauce and Cognac

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