

## ANTIPASTI

Radicchio tardivo, mosto d'uva e formaggio erborinato.....20,00  
*Red chicory, grape must and blue cheese*

Seppie, patate e pane Mediterraneo.....20,00  
*Cuttlefish, potatoes and Mediterranean bread*

Uovo pochè e fonduta.....20,00  
*Poched egg and cheese fondue*

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

Cesar salad.....16,00  
*Cesar salad*

Tartare di filetto di manzo.....28,00  
*Beef fillet tartare*

## PRIMI

Spaghettone Thai, olio e peperoncino.....18,00  
*Spaghettone Thai, olive oil and chili*

Spaghettono, bottarga di muggine e trombolotto.....20,00  
*Spaghettono, mullet bottarga and "Trombolotto"*

Mezzo rigatone alla Amatriciana pecorino romano, guanciale D.O.L. e pomodoro.....18,00  
*Traditional Amatriciana, pecorino cheese, crispy pork cheek and tomatoes*

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

Fusilloro, foie gras e lamponi.....20,00  
*Fusilloro, foie gras and raspberry*

## SECONDI

Pescato locale, salmoriglio e verdure di stagione..... 39,00  
*Catch of the day, "Salmoriglio" and seasonal vegetables*

Polpo verace, scorzonera e dragoncello.....39,00  
*Grilled octopus, salsify and tarragon*

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

Costine di manzo alle visciole, liquirizia, rapa rossa e "Rosa di Gorizia".....39,00  
*Beef ribs with sour cherries, licorice, beetroot and "Rosa di Gorizia"*

## DOLCI

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

Soffice di polenta, chantilly alla vaniglia, salsa all'uva e Cognac.....16,00  
*Polenta cake, vanilla chantilly, grape sauce and Cognac*

Crème brûlée al tè.....16,00  
*Tea Crème brûlée*

Babà, crema chantilly e visciole.....16,00  
*Rhum babà, wild cherries and vanilla chantilly*

## **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*

Costine di manzo alle visciole, liquirizia, rapa rossa e “Rosa di Gorizia”

*Beef ribs with sour cherries, licorice, beetroot and “Rosa di Gorizia*

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*