

ANTIPASTI

Tagliatelle di seppia alla puttanesca.....22,00
Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Insalata di pomodori e Sumac.....14,00
Tomatoes salad and Sumac

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

Spaghettono, pomodoro e basilico.....16,00
Spaghettono, tomato and basil

Fettuccine, pesto, fagiolini e patate.....18,00
Fettuccine, pesto, green peas and potatoes

Paccheri 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

Eliche, foie gras e lamponi.....24,00
Eliche, foie gras and raspberries

SECONDI

Pescato locale in guazzetto agrodolce 39,00
Catch of the day in "Guazzetto" style

Polpo verace, variazione di pomodoro e dragoncello.....39,00
Grilled octopus, tomatoes variation and tarragon

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

Brasato di vitello alle ciliege, liquirizia e misticanza.....39,00
Braised veal, cherries, licorice and wild herbs

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 carota, chantilly alla vaniglia, salsa alle fragole.....16,00
Carrot cake, vanilla chantilly and strawberries sauce

Cheesecake crudo e salsa ai lamponi.....16,00
Raw cheesecake and raspberries sauce

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

Brasato di vitello alle ciliege, liquirizia e misticanza

Braised veal, cherries, licorice and wild herbs

Soffice di carota, chantilly alla vaniglia, salsa alle fragole

Carrot cake, vanilla chantilly and strawberries sauce

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