

ANTIPASTI

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

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

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

Prosciutto cotto fatto in casa, giardiniera e maionese alla senape.....18,00
Homemade cooked ham, seasonal vegetables in "Giardiniera" and mustard mayonnaise

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

Uovo pochè, amaranto, fonduta al parmigiano e tartufo nero pregiato.....28,00
Poached egg, amarant, parmesan cheese fondue and black truffle

PRIMI

Mischiato potente, patate e provolone di Formia.....16,00
“Mischiato potente”, potatoes and provolone di Formia cheese

Spaghettoni con bottarga di tonno, zafferano, capperi e sedano.....20,00
Spaghettoni with bottarga, saffron, capers and celery

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

Spaghettoni, foie gras e lamponi.....20,00
Spaghettoni , 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

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa all'uva fragola.....16,00
Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberry grapes 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

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa all'uva fragola

Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberry grapes 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