

## ANTIPASTI

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

Insalata Cesar con pollo alle erbe.....16,00  
*Cesar salad with wild erbs chicken*

Mozzarella di bufala e panzanella.....16,00  
*Buffalo mozzarella and "Panzanella"*

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*

## PRIMI

Linguina alla Nerano, burro di bufala e provolone del monaco.....18,00  
*Linguine "Nerano" with buffalo butter and provolone "Del Monaco" 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, salsa foie gras e lamponi.....24,00  
*Spaghettoni, foie gras and raspberries*

## SECONDI

Pescato del giorno, spuma di cipolle, cime di rapa e bottarga ..... 39,00  
*Catch of the day fish, onion foam, turnip greens and bottarga*

Polpo verace, variazione di radici e dragoncello.....39,00  
*Grilled octopus, 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*

Brasato di vitello, Rosa di Gorizia, finocchio e liquirizia.....39,00  
*Braised veal, "Rosa di Gorizia" fennel and licorice*

## 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*

Cre moso al mascarpone, gelato al caffè e sablè salata al cioccolato.....16,00  
*Mascarpone cremoso, coffee ice cream and salty chocolate "Sablè"*

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*

Polpo verace, variazione di radici e dragoncello

*Grilled octopus, roots variation and tarragon*

Crema al mascarpone, gelato al caffè e sablè salata al cioccolato

*Mascarpone cremoso, coffee ice cream and salty chocolate "Sablè"*

Euro 75,00 p.p

Abbinamento di vini, 4 calici

Wine pairing 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*