

## STARTERS

**Una parmigiana di verdure secondo stagione <sup>(7)</sup>** **15,00**

*Vegetables parmigiana, mozzarella cheese, tomatoes and parmigiano*

**Seppie scottate, prosciutto iberico, scarola e olive <sup>(4-14)</sup>** **18,00**

*Seared cuttlefish, Iberian ham, escarole and olives*

**Viaggio a Rocca Priora: uovo, verdure crude, polline, croccante di mandorle e succo di amarene <sup>(3-8)</sup>** **18,00**

*Egg, raw vegetable, pollen, crunchy almonds, and cherry*

**Torcione di fegato d'oca, Plasmon, caramello agli agrumi e sale affumicato <sup>(1-7)</sup>** **20,00**

*Foie gras liver, biscuit, citrus caramel, smoked salt*

**Tartare di manzo nostra selezione, uovo, senape forte, meringa e capperi <sup>(3-10)</sup>** **20,00**

*Our selection of beef tartare, egg, strong mustard, meringue and capers*

**Battuta di gamberi dei nostri mari, salicornia e olio alle arance <sup>(4)</sup>** **25,00**

*Shrimp tartare from our seas, glasswort and orange oil*

## FIRST COURSES

**Tortelli di baccalà mantecato, cocco e nero di seppia** <sup>(1-3-4-7)</sup> 18,00

*Tortelli with creamed cod, coconut and cuttlefish ink*

**Gnocchi di patate di leonessa, burro, bottarga, limone e parmigiano** <sup>(1-3-4-7)</sup> 18,00

*Potato gnocchi, butter, parmesan, bottarga and lemon*

**Risotto, caciocavallo, pere e pepe** <sup>(7-9)</sup> 18,00

*Risotto, caciocavallo cheese, pears and pepper*

**La carbonara di Arcangelo Dandini** <sup>(1-3-7)</sup> 18,00

*Carbonara style by Arcangelo Dandini*

**Calamarata di Gragnano, leggero ragout di polpo in bianco** <sup>(1-4-7-9-14)</sup> 20,00

*Calamarata pasta, white octopus sauce*

**Tagliatelle di semola, triglie, carciofi e zafferano** <sup>(1-3-4-7)</sup> 20,00

*Fresh pasta tagliatelle with semolina, mullet, artichokes and saffron*

## MAIN COURSES

**Picchiapò di manzo della tradizione romana <sup>(8)</sup>** **23,00**

*Boiled beef, tomato, onion and spice*

**Galletto disossato alla diavola e funghi cardoncelli saltati** **25,00**

*Deviled boneless cockerel and sautéed cardoncelli mushrooms*

**Maialino in agrodolce “Apicius”,  
agrodolce di mele e verdure** **25,00**

*Sweet and sour piglet, apple and vegetable*

**Milanese di calamaro alla nostra maniera  
e il suo contorno <sup>(1-3-4)</sup>** **25,00**

*Fried squid “milanese” style and vegetable*

**Saltimbocca di rana pescatrice,  
la sua salsa e il contorno <sup>(1-3-4)</sup>** **28,00**

*Monkfish, ham and sage*

**Salmone fresco scottato in leggera marinatura di erbe  
e spezie dolci con il suo contorno <sup>(4)</sup>** **28,00**

*Fresh marinated salmon in herbs and sweet spices*

**Spigola dei nostri mari alla piccola ghiotta mediterranea,  
capperi, pomodori canditi e il suo contorno <sup>(4)</sup>** **30,00**

*Boilled sea bass, fresh tomatoes, capers, dry tomatoes and other vegetable*

**SIDE DISHES**

**Broccoletti ripassati aglio e olio** **12,00**

*Broccoletti, garlic and olive italian oil*

**Cicoria romana ripassata aglio e olio** **12,00**

*Roman chicory sautéed in garlic and oil*

**Carciofi di Sezze in doppia cottura** **14,00**

*Double cooked artichokes from Sezze*

**Insalate di verdure cotte e crude** **15,00**

*Cooked and raw vegetable salads*

## DESSERT

**Fondente al cioccolato Guanaja grand cru  
e la salsa a contrasto <sup>(3-7)</sup>** **12,00**

*Guanaja grand cru chocolate fondant and the contrasting sauce*

**La Pavlova e i frutti di stagione <sup>(3)</sup>** **12,00**

*Custard, meringue and fruits*

**Morbido di ricotta di pecora romana, visciole  
e cioccolato fondente <sup>(7)</sup>** **12,00**

*Soft Roman sheep's milk ricotta, sour cherries and dark chocolate*

**Crème brûlée al profumo di lavanda con ragout di mele  
e cannella <sup>(3-7)</sup>** **12,00**

*Crème brûlée with the scent of lavender, apple ragout and cinnamon*

**Tarte au citron con la meringa bruciata <sup>(1-3-7)</sup>** **12,00**

*Tarte au citron with burnt meringue*

**Il tiramisù antica ricetta <sup>(1-3-7)</sup>** **12,00**

*Tiramisu' Italian style*

---

**Cestino di pane** **3,00**

*Bread basket*

---

**Invitiamo i nostri clienti, qualora fossero soggetti a particolari  
allergie o intolleranze, a prendere visione del libro allergeni  
presso la cassa all'ingresso**

*We invite our customers, if subject to particular allergies or intolerances,  
to view the allergen book at the cash desk*

**Non possiamo escludere contaminazioni incrociate**

*We cannot exclude cross contamination*

## LISTA ALLERGENI

- 1 **CEREALI** contenenti glutine come grano segale orzo e avena
- 2 **CROSTACEI** e prodotti ittici a base di crostacei
- 3 **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4 **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5 **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6 **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7 **LATTE** e prodotti a base di latte
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle e nocciole
- 9 **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10 **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11 **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di sesamo
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

In caso di mancata reperibilità verrà utilizzato un prodotto surgelato in origine.