

STARTERS

Una parmigiana di verdure secondo stagione ⁽⁷⁾ **15,00**

Vegetables parmigiana, mozzarella cheese, tomatoes and parmigiano

Polpo arrosto, patate e capocollo di Martinafranca **17,00**

Roasted octopus, potatoes and salami

**Zuppa di pesce dei nostri mari e pane bruscato
all'aglio nero ⁽²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾** **20,00**

Fish soup from our seas and toasted bread with black garlic

Baccalà mantecato, ramoraccia e patate ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁾ **16,00**

Creamed cod, ramiracce and potatoes

**Torcione di fegato d'oca, Plasmon,
caramello agli agrumi e sale affumicato ⁽¹⁻⁷⁾** **20,00**

Foie gras liver, biscuit, citrus caramel, smoked salt

**Tartare di manzo nostra selezione, uovo,
senape forte, meringa e capperi ⁽³⁻¹⁰⁾** **20,00**

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

**Carciofi crudi alla romana, pecorino
affumicato e bottarga ⁽⁴⁻⁷⁾** **18,00**

Raw Roman artichokes, smoked pecorino and bottarga

FIRST COURSES

**Tortelli ripieni di broccoli e arzilla
con il suo fumetto e burro francese** (1-3-7-9) **22,00**

Tortelli stuffed with broccoli, fish and French butter

**Spaghettone aglio, olio e vongole con briciole di pane
al prezzemolo** (1-14) **20,00**

Spaghettone with garlic, oil and clams with parsley bread crumbs

**Risotto con porcini secchi, fondo di manzo
e parmigiano 36 mesi** (1-7-9) **20,00**

Risotto with dried porcini mushrooms, beef stock and 36 month parmesan

La carbonara di Arcangelo Dandini (1-3-7) **18,00**

Carbonara style by Arcangelo Dandini

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

Calamarata pasta, white octopus sauce

Gnocco di pane con ragù di carni bianche (1-7-9) **18,00**

Bread dumpling with white meat ragout

MAIN COURSES

Picchiapò di manzo della tradizione romana ⁽⁸⁾ **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

**Picanha di manzo cotta a bassa temperatura,
mulsum, miele, spezie dolci e verdure brasate** **26,00**

*Low temperature cooked beef picanha, mulsum, honey, sweet spices
and braised vegetables*

**Saltimbocca di rana pescatrice,
la sua salsa e il contorno ⁽¹⁻³⁻⁴⁾** **28,00**

Monkfish, ham and sage

**Calamaro ripieno alla vecchia maniera
con salsa Ponzu e humus di carote ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹⁴⁾** **30,00**

Stuffed squid with Ponzu sauce and carrot humus

**Spigola dei nostri mari alla piccola ghiotta mediterranea,
capperi, pomodori canditi e il suo contorno ⁽⁴⁾** **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 ⁽⁴⁾

14,00

Double cooked artichokes from Sezze

Insalate di verdure cotte e crude

15,00

Cooked and raw vegetable salads

Cestino di pane

3,00

Bread basket

DESSERT

Tatin di mele, polline e cioccolato bianco ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ **12,00**

Apple Tatin with pollen and white chocolate cream

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

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

Creme brulee al profumo di liquirizia e pere pochés al porto ⁽³⁻⁷⁾ **12,00**

Crème brûlée flavored with licorice and port-flavoured pears

Tartelletta cioccolato e nocciola con gelato allo zenzero ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ **12,00**

Chocolate and hazelnut with ginger ice cream

Il tiramisù antica ricetta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ **12,00**

Tiramisu' Italian style

Sorbetti di frutta **12,00**

Fruit sorbet

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.