

menu

ANTIPASTI

Rusticone Selezione di salumi italiani, ricottina di bufala e bruschetta	16,00 €
Polpo verace rosticcato su salsa di patate allo zafferano e prezzemolo	16,00 €
Prosciutto igp amatriciano mozzarella di bufala dell'agro pontino	15,00 €
Parmigianina sfiziosa	12,00 €
Uova cbt su crostone di pane al burro e tartufo estivo	16,00 €
Stracciata di burrata di Andria croccante di pane , concasse' di pomodoro e alici del cantabrico	13,00 €

PRIMI

Spaghettoni Felicetti all'amatriciana con guanciale di Norcia e pecorino romano	13,00 €
Spaghettoni Felicetti alla carbonara con guanciale di Norcia croccante e uova di Parisi	13,00 €
Tonnarelli Cacio & Pepe, con pecorino romano e grani di pepe nero	12,00 €
Fettuccine con ragù di seppia, pomodorini confit su salsa di pane al mare	16,00 €
Fettuccine in salsa di pomodoro pachino, crema di melanzane (1, 3, 7)	13,00 €
Raviolacci al cacao con coda di vacca saltati al burro di sedano	18,00 €
Gnocchetti di zucca con fondente di gorgonzola e polvere di noci	16,00 €

SECONDI

Tartare di Fassona piemontese, fonduta di gorgonzola e fili di peperoncino	20,00 €
Filetto di tonno croccante e brunoise di verdure di stagione	24,00 €
Calamaro alla griglia, pompelmo rosa a vivo e salsa di agrumi	22,00 €
Saltimbocca alla romana con prosciutto di Norcia e salvia su insalatina di spinacini novelli e chips di patate (1)	18,00 €
Tagliata di manzo cbt lardo e noci	24,00 €
Trancetto di Ricciola su soffice di sedano rapa	24,00 €
Guanciale di vitella cbt su polentina pepata e ristretto di barbera	22,00 €

Carrè di agnello cbt su fondente e croccante di carciofi e menta

24,00 €

DOLCI

Tiramisù fatto in casa

7,00 €

Carpaccio d'ananas al profumo d'arancia candita

6,00 €

Cheesecake con pralinato di nocciole e passion fruit

8,00 €

Cremino servito con caramello sapido al cioccolato

8,00 €

Sbriciolata con crema chantilly e frutti di bosco

8,00 €

Semifreddo di cachi con crumble al cioccolato e salsa alla cannella

8,00 €

INSALATE E VERDURE

Insalata greca

9,00 €

Insalata mista di campo con pomodori, olive nere di Gaeta, feta e cipolle di Tropea

Insalata di spinaci novelli con funghi e scaglie di grana

10,00 €

Insalata di rughetta e pere con noci e Parmigiano Reggiano

10,00 €

Cicorietta di campagna

7,00 €

Carciofo alla romana (1)

8,00 €

Puntarelle in salsa di alici (aglio, olio e acciughe) (7)**

7,00 €

Caro cliente, se hai allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sugli ingredienti utilizzati per preparare il nostro cibo e presenti nelle bevande. Il nostro personale è pronto a consigliarti nel migliore dei modi.

Cestino di pane € 4,00

Acqua naturale o gassata (la nostra acqua è "Acqua potabile trattata naturale/gassata" Decreto Lgs. 181 del 23.06.2003)

Siamo molto attenti alla qualità dei nostri piatti, per questo utilizziamo solo prodotti freschi di giornata.

*Gli ingredienti contrassegnati da asterisco, a seconda della disponibilità di mercato, potrebbero essere congelati.

Il menu potrebbe cambiare secondo la disponibilità del pescato.

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, potrebbero essere somministrati prodotti conservati a regime di temperatura controllata.

Il pesce destinato a essere consumato crudo, o parzialmente cotto, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853 / 2004 (all. III SEZIONE VII / CAPITOLO III, lettera D. 3).

Chiedi qual è la proposta del giorno realizzata dai nostri chef!

ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati

9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Powered by [Pienissimo](#)