

menu

ANTIPASTI

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 €
Stracciata di burrata di Andria croccante di pane , concasse' di pomodoro e alici del cantabrico	13,00 €
Rusticone (per due persone) Selezione di salumi nazionali con mozzarella di bufala e bruschettine all'olio EVO e al pomodoro italiano	25,00 €
Tagliere Selezione di formaggi del Lazio con marmellate e confetture	25,00 €
Salmone marinato con avocado, insalata croccante e panna cotta sapida	16,00 €
Tartarre di tonno ai mirtilli	18,00 €
Uova cbt su crostone di pane al burro e tartufo estivo	16,00 €
Tartarre di fassona servita con egg yolk	20,00 €
Roll di manzo al pistacchio e sedano con mousse di robiola	16,00 €

PRIMI

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 €
Gnocchi di patate e ragù di magro	16,00 €
Tonnarelli Cacio & Pepe, con pecorino romano e grani di pepe nero (1, 3, 7)	13,00 €
Spaghettoni Felicetti alla carbonara con guanciale di Norcia croccante e uova di Parisi (1, 3, 7)	14,00 €
Spaghettoni Felicetti all'amatriciana con guanciale di Norcia e pecorino romano (1, 7)	14,00 €
Linguine al farro con pesto di rughetta e battuto di gamberi rossi	20,00 €
Raviolo di ricotta di bufala con polpo, pomodorini confit e polvere di olive (1, 3, 4, 7, 14)	20,00 €
Ravioli con pollo alla cacciatora in salsa di peperoni e olive	18,00 €

SECONDI

SECONDI

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 rughetta e scaglie di Parmigiano	24,00 €
Filetto di tonno croccante e brunoise di verdure di stagione	26,00 €
Calamaro alla griglia, pompelmo rosa a vivo e salsa di agrumi	23,00 €
Involtoni di pesce spada agli agrumi e finocchietto selvatico	27,00 €
Suprema di pollo al crudo di norcia e patate novelle	24,00 €
Ombrina con zucchine alla scapece	26,00 €
Hamburger con provola affumicata, guanciale di Norcia e pomodoro	22,00 €
Carrè di agnello cbt con jus di carne e patate novelle al rosmarino	24,00 €

DOLCI

Tiramisù fatto in casa	7,00 €
Carpaccio d'ananas al profumo d'arancia candita	6,00 €
Sbriciolata con crema chantilly e frutti di bosco	8,00 €
Foresta nera (biscuit e cremoso al cioccolato con amarene e la sua salsa)	10,00 €
Selezione di formaggi del Lazio con marmellate e confetture	25,00 €
La nostra idea di torta di ricotta, pere e cioccolato	10,00 €
Cheesecake ai fichi	8,00 €

INSALATE E VERDURE

Insalata greca Insalata mista di campo con pomodori, olive nere di Gaeta, feta e cipolle di Tropea	9,00 €
Insalata di rughetta e pere con noci e Parmigiano Reggiano	10,00 €
Cicorietta di campagna	7,00 €
Caponata di melanzane	10,00 €

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