

Antipasti

Crudo di fungo cremino (10) ^{100% PB}	14
condimento all'agave e salsa al prezzemolo	
Baccalà in oliocottura (4)	16
la sua emulsione e crudo di broccolo romanesco in aglio e olio *	
Vitello tonnato con salsa allo yogurt (4,7)	16
capperi ed il suo fondo	
Polpette di bollito (1,3,7)	12
gremolata con limoni lactofermentati *	

Primi

Pasta e patate alla partenopea (1,9,7) (V)	17
provola affumicata e parmigiano soffiato	
Tonnarelli artigianali Cacio e Pepi (1, 3, 7)	16
Linguine con genovese di polpo (1,4)	20
cime di rapa ripassate *	
Maccheroni con salsa di pomodori al forno,	15
basilico e origano	
Mezze maniche alla Carbonara (1,3,7)	16

*Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o non completamente cotto è stato preventivamente sottoposto ad abbattimento termico a -20°C per almeno 24 ore, conformemente al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1 al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Secondi

Saltimbocca di tonno alletterato (4)	24
prosciutto crudo e salvia *	
Coscio di Agnello pressato con contorno di friggirelli	24
Collo di maiale (7)	22
con indivia Belga infusa al caffè	
Spadellata di funghi di stagione ^{100% PB}	18
porro arrostito ed erbe di campo	

Contorni

Insalata mista (10)	6
citronette all'agave e verdure croccanti	
Patatine fritte fatte in casa	8
Puntarelle alla romana (4)	5
acchiughe e aglio	

Desserts

Gelati e sorbetti artigianali con cialda artigianale (3, 7, 8)	7
Torta brownie con Nutella (3,7,6)	8
Ricotta e visciole (1, 3, 7)	8
Tiramisù (1,3,7)	8

^{100% PB} Piatto Vegano | (V) Piatto Vegetariano

Si prega di notare che non tutti gli ingredienti sono elencati nelle descrizioni dei menu. Se avete un'allergia alimentare, siete pregati di informare lo staff prima di ordinare.

Allergeni: Glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupino (13), molluschi (14)

