

Antipasti - Starters

Radici e carote confit, noci e salsa al kefir (7,8) (V)	13
Roots and carrots confit, nuts and kefir sauce	
Baccalà in oliocottura, pil-pil e crudo di broccolo romanesco in aglio e olio * (4)	13
Slow cooked cod, pil pil sauce and Roman broccoli “aglio e olio”	
Vitello tonnato con salsa allo yogurt, capperi ed il suo fondo (4, 7)	12
Vitello tonnato with tuna and yogurt dressing, cappers and jus	
Polpette di bollito, gremolada con limoni lactofermentati * (1, 3, 7)	11
Crispy stew beef meatballs, gremolada sauce with fermented lemons	
Crudo di fungo cremino, condimento all’agave e salsa al prezzemolo 100% PB	12
Raw cremino mushroom, agave and lemon parsley dressing	

Primi - First Courses

Tonnarelli artigianali Cacio e Pepe (1, 3, 7)	15
Artesanal Tonnarelli pasta with Cacio e Pepe	
Linguine con genovese di polpo, cime di rapa ripassate * (1, 4)	17
Linguine with octopus ragù and sautéed turnip greens	
Sedanini con crema di scampi, polvere di peperone Crusco * (1, 2, 7)	17
Sedanini pasta, langoustines cream and crispy Crusco pepper	
Maccheroni con salsa di pomodori al forno, basilico e origano (1) 100% PB	15
Maccheroni with oven-baked tomato sauce, basil and origano	
Pasta e patate alla partenopea, provola affumicata e parmigiano soffiato (1, 9, 7) (V)	16
Neapolitan Pasta with creamy potatoes and provolone cheese	

* Fish intended to be served raw, marinated, or undercooked has been previously blast chilled to -20°C for at least 24 hours, in accordance with Regulation CE No. 853/2004, attach III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1 to ensure food safety.

* 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 - Main

Saltimbocca di alletterato, prosciutto crudo e salvia * (4)	19
Local Tuna saltimbocca, cured ham and sage	
Coscio di Agnello pressato, zucca e biscotti amaretti * (8)	20
Flat iron lamb leg, pumpkin and almond amaretti biscuits	
Collo di maiale con indivia belga infusa al caffè (7)	19
Umbrian pork neck with coffee infused belgian endive	
Coniglio porchettato con chutney della casa *	20
Rabbit saddle porchetta style with house chutney	
Spadellata di funghi da mercato, porro arrostito ed erbe di campo 100% PB	18
Mixed mushrooms sautéed with fresh herbs and leek	

Contorni - Sides

Insalata mista da permacoltura, citronette all’agave e verdure croccanti	7
Permaculture mixed leaves salad, mustard citronette and crunchy vegetables	
Patate croccanti della casa	6
House potato crispy fries	
Zucca Delica arrostita, salsa chimichurri mediterraneo 100% PB	8
Roasted Delica pumpkin, Mediterranean chimichurri sauce	
Puntarelle alla romana, acchiughe e aglio (4)	9
Puntarelle “Roman chicory”, achovies and garlic	

Dessert

Gelati e sorbetti artigianali con cialdina (3, 7, 8)	7
Local sourced gelati served in cup with a biscuit	
Torta brownie con Nutella (3, 7)	8
Nutella Brownie	
Ricotta e visciole (1, 3, 7)	8
Ricotta cheese and wild berries cake	
Tiramisù confortante con VOV (1,3,7)	8
Comforting Tiramisù, with Italian egg VOV liquor	

Local Hero | 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), crostacei (14)

