

IO CHEF CONSIGLIA

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

••

«CHEF»

52€ CON VINO • WITH WINE 80€

AFFIDATEVI ALLA FANTASIA DEL NOSTRO CHEF PER UN PERCORSO DI SAPORI DAGLI ANTIPASTI AI DOLCI
RELY ON THE IMAGINATION OF OUR CHEF FOR A JOURNEY OF FLAVORS FROM APPETIZERS TO DESSERTS

«CONTADINO»

44€ CON VINO • WITH WINE 75€

CINQUE PORTATE PIÙ APERITIVO E PICCOLA PASTICCERIA PER ASSAGGIARE PIATTI DI TERRA E PRODOTTI DELLA CAMPAGNA
FIVE COURSES PLUS APERITIF AND SMALL PASTRIES TO TASTE EARTHEN DISHES AND PRODUCTS FROM THE COUNTRYSIDE

«MARE»

44€ CON VINO • WITH WINE 75€

CINQUE PORTATE PIÙ APERITIVO E PICCOLA PASTICCERIA PER NON DIMENTICARE CHE ROMA È SEMPRE UNA CITTÀ SUL MARE
FIVE COURSES PLUS APERITIF AND SMALL PASTRY NOT TO FORGET THAT ROME IS ALWAYS A CITY ALONG THE SEA

IL MENU DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO E COMPRESIVI DI PANI E ACQUA. IL PREZZO È A PERSONA
THE TASTING MENUS MUST BE FOR THE WHOLE TABLE AND INCLUDING BREADS AND WATER. THE PRICE IS PER PERSON

•••

GLI ANTIPASTI

STARTER

TARTARE DI TONNO, FRAGOLE E KIMCHI (1,4,7,8)	€ 14,00
<i>TUNA TARTARE, STRAWBERRIES AND KIMCHI</i>	
OVETTO BIOLOGICO, PARMIGIANO E FUNGHI (1,3,7)	€ 13,00
<i>ORGANIC EGG, PARMISAN FOAM AND MUSHROOMS</i>	
CALAMARO SCOTTATO, MELANZANE E MELONE PICCANTE (4,8,14)	€ 13,00
<i>GRILLED SQUID, EGGPLANT AND SPICY MELON</i>	
FEGATO, RUCOLA E FRUTTA DI STAGIONE (3,6,7)	€ 13,00
<i>LIVER, ROCKET AND SEASONAL FRUITS ROASTED</i>	
IATTUGA ARROSTO, SPECK D'ANATRA, SALSA ALL'UOVO, MELA VERDE E TARTUFO ESTIVO (3,7)	€ 13,00
<i>ROASTED IATTUCE, DUCK SPECK, EGG SAUCE, GREEN APPLE AND SUMMER TRUFFLE</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE ARTIGIANALI E PAN DI SPEZIE (1,7,10)	€ 13,00
<i>CHEESES SELECTION WITH JAM AND SPICY BREAD</i>	

••

CESTINO DI PANI FATTI IN CASA CON FARINE BIOLOGICHE
ORGANIC HOMEMADE BREADS

€ 3,00

I PRIMI THE PASTA

CARBONARA AL CONTRARIO... CON ZUCCHINE ROMANESCHE (1,3,7) <i>INSIDE OUT CARBONARA...WITH ROMAN ZUCCHINI</i>	€ 13,00
SFOGLIE DI PATATE RIPIENE DI BACCALÀ CON FRUTTI DI MARE (1,4,7,14) <i>POTATOES GNOCCHI STUFFED WITH SALTED COD-FISH, SEAFOODS AND TOMATOES</i>	€ 14,00
SPAGHETTINI FELICETTI, GAMBERI, NERO DI SEPPIA E ROSMARINO (1,4,7) <i>SPAGHETTINI FELICETTI, SHRIMPS, INK SQUID SAUCE AND ROSEMARY</i>	€ 14,00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1,7) <i>BUCATINI, TOMATOES SAUCE, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO CHEESE</i>	€ 13,00



I SECONDI MAIN COURSE

TONNO ROSSO SCOTTATO, CETRIOLI, WASABI E PANNA BRUCIATA (4,7) <i>GRILLED TUNA, CUCUMBER, WASABI SAUCE AND BURN MILK CREAM</i>	€ 22,00
DRIPPING DI PESCE OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI (3,4,7,9,14) <i>FISH DRIPPING</i>	€ 20,00
MAIALE IBERICO, MELA, PIOPPINI E ZENZERO (9) <i>IBERIAN PORK, APPLE, MUSHROOMS AND GINGER</i>	€ 21,00
MANZO, CAROTE AL CARTOCCIO, LAMPONI E PANNA ACIDA (7,9) <i>BEEF FILLET, BAKED CARROTS, RASPBERRY AND SOUR CREAM</i>	€ 22,00
AGNELLO ARROSTO, SALSA DI PATATE, FONDO DI FRUTTI ROSSI E GINEPRO (7,9) <i>ROASTED LAMB, POTATOES CREAM, JUNIPER AND BERRIES SAUCE</i>	€ 20,00



I DOLCI DESSERTS

"AFFOGATO" CIANDUIA E CAFFÈ (1,3,7,8) <i>COFFEE, CHOCOLATE AND HAZELNUT PARFAIT WITH CHOCOLATE FOAM</i>	€ 7,50
CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT, SESAMO E FRUTTO DELLA PASSIONE (1,3,7) <i>WHITE CHOCOLATE, YOGURT, SESAME SEED AND PASSION FRUIT</i>	€ 7,50
TATIN DI MELE, CREMA AL WHISKEY E CARAMELLO SALATO (1,3,7) <i>APPLE, WHISKEY CUSTARD AND SALTY CARAMEL</i>	€ 7,50
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 7,50

IN ALCUNI CASI, ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O ABBATTUTI COME DA REGOLAMENTO SANITARIO.

ELENCO ALLERGENI (REG. UE 1169/2011)

- 1) CEREALI CON GLUTINE.
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI 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 UOVA.
- 8) FRUTTA A GUSCIO.
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
- 10) SENAPE.
- 11) SESAMO.
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA.
- 13) LUPINI.
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.