

Le Degustazioni

TASTING MENU

CHEF

Affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso di sette portate dagli antipasti ai dolci, più aperitivo, predessert e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

A journey of flavors selected by our chef from amuse to petit fours
54 €

MARE

Sei portate, più aperitivo e piccola pasticceria, per non dimenticare che Roma è sempre una città sul mare

*A journey of flavors across six courses
to remember that Roma is a city on the sea*
49 €

CONTADINO

Un percorso di sei portate per un menu che riscopre prodotti contadini e cotture ancestrali

*A journey of flavors across six courses
to rediscover product and ancestral cooking*
49 €

COMPONILO TU

Create il vostro percorso di quattro portate, dall'antipasto al dolce, per scoprire i sapori della nostra cucina.

*Create your own tasting menu of four courses,
from starter to dessert, to discover our product and cooking*
44 €

TEN BEST

Dieci portate per un'accurata selezione di alcuni dei nostri piatti, in assaggi e tapas

Ten courses, a special selection of some of our best dishes
65€

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING

Tre calici *Three glasses ...* 17€

Cinque calici *Five glasses ...* 28€

I menu degustazione sono per tutto il tavolo.

Il prezzo è a persona.

I menu includono acqua, pane, aperitivo iniziale, predessert e piccola pasticceria finale.

Please note, the tasting menu must be ordered for the whole table.

The price is per person.

Amuse-bouche, pre-dessert, petit fours, bread and water are included.

Alla Carta

MENU

ANTIPASTI

STARTER

Tartare di ombrina, cavolfiore, quinoa, maionese alle alici <i>Croaker tartare, cauliflower, quinoa, anchovies mayonnaise</i>	€ 15
Capesante, zucca, scalogno, teriyaki, passion fruit <i>Scallops, zucchini, shallot, teriyaki sauce, passion fruit</i>	€ 16
Ovetto di San Teodoro <i>Poached egg, pecorino cheese, mushrooms</i>	€ 13
Magnum di coda alla vaccinara, sedano, fragole <i>“Coda alla vaccinara” popsicle, celery, strawberry</i>	€ 14
Pancia di maiale, mela, verza, tamarindo <i>Pork belly, apple, cabbage, tamarind</i>	€ 14
Tartare di manzo alla “Wellington” <i>“Wellington” beef tartare</i>	€ 15
Selezione di formaggi agricoli <i>Raw milk cheeses selection</i>	€ 14

PRIMI TUTTE LE PASTE SONO FATTE IN CASA

PASTA THE PASTA ARE HOUSEMADE

Carbonara al contrario... con zucchine <i>Reverse carbonara...with zucchini</i>	€ 14
Pappardella ripiena brasato di manzo e verza mantecata cacio e pepe <i>Pappardella stuffed pasta, braised beef and cabbage filling, “cacio e pepe” sauce</i>	€ 15
Riso Acquerello, burro di Normandia, alici del Cantabrico, rapa rossa, kefir <i>“Acquarello” risotto, Normandie butter, anchovies, beetroot and kefir</i>	€ 16
Cappellacci, ventresca di ricciola alla puttanesca <i>Cappellacci stuffed pasta, “puttanesca” amberjack belly</i>	€ 15
Plin al burro salato di Normandia, funghi, arancia, rafano <i>Plin ravioli, Normandie butter filling, mushrooms, orange, horseradish</i>	€ 15
Tagliolini integrali, ragoût di funghi, nocciole, acqua di pomodoro, porri affumicati <i>Wholemeal tagliolini, mushrooms ragù, hazelnuts, tomatoes water and smoked leek sauce</i>	€ 14

SECONDI

MAIN COURSE

Maiale iberico 5J, barbecue di peperoni, ciliegie e 'nduja gelata
5J iberian pork, bell peppers bbq sauce, cherries, spycy 'nduja sausage granita € 23

Anatra speziata, cocco, pak choi, riduzione soia
Spiced duck breast, coconut, pak choi, soy reduction € 22

Coscio di faraona, salsiccia, friarielli, pere
Guinea fowl, sausage, greens, pear € 20

Pesce bianco, broccolo affumicato, harissa
White fish, smoked broccoli, harissa € 22

Polpo, patate e cozze alla cacciatora
Octopus, potatoes and mussels "cacciatora" € 20

DOLCI

DESSERT

HAPPY HOUR

cake e ganache montata alle arachidi,
namelaka di pompelmo rosa, sfoglie croccanti al cioccolato,
gel di campari, sorbetto allo spritz
peanuts cake and cream, chocolate, grapefruit, campari € 10

CROSTATINA DI FARRO

pere, mandorle, caramello all'arancia, ricotta montata, cannella,
farro soffiato, gel e sorbetto di pere
emmer tart, pear, caramel, orange, ricotta cheese and cinnamon € 9

FAVA TONKA

ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yogurt e
mandorle, meringhe, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè
tonka bean, sour cherry and karkadè € 9

ZUCCA, NOCCIOLE E ACETO BALSAMICO

cake di zucca alle spezie, cremoso alla nocciola,
sorbetto alla zucca e limone e caramello di aceto balsamico
*spiced pumpkin cake, hazelnut cremeux, pumpkin and lemon sorbet,
balsamic vinegar caramel* € 9

FORESTA NERA 2021

namelaka al cioccolato fondente e amarene, mousse al kirsch,
gelée di visciola, variegato all'amarena, foglie di cacao
chocolate, whipped cream, kirsh, cherries € 10