

# 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>	€ 14
Capesante, zucca, scalogno, teriyaki <i>Scallops, zucchini, shallot, teriyaki sauce</i>	€ 16
Ovetto di San Teodoro <i>Poached egg, pecorino cheese, mushrooms</i>	€ 12
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>	€ 13
Tartare di manzo alla “Wellington” <i>“Wellington” beef tartare</i>	€ 14
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>	€ 13
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
Capellacci, ventresca di ricciola alla puttanesca <i>Capellacci stuffed pasta, “puttanesca” amberjack belly</i>	€ 14
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* € 20

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

**FORESTA NERA 2021** € 10

cioccolato fondente al 71%, namelaka al cioccolato fondente al 55% e amarene, mousse al kirsch, gelée di visciola, variegato all'amarena, foglie di cacao extra fondente

*chocolate, whipped cream, kirsh, cherries*

**CROSTATINA** € 9

frolla al farro, clafoutis di pere e mandorle, caramello all'arancia, ricotta montata arancia e cannella, farro soffiato, gel e sorbetto di pere

*emmer tart, pear, caramel, orange, ricotta cheese and cinnamon*

**FAVA TONKA** € 9

ganache montata di fava tonka e cioccolato bianco, gelée di griotte, spugna di yogurt e mandorle, meringhe, polvere di ibisco, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè

*tonka bean, sour cherry and karkadè*

**SWEET TRUFFLE** € 10

bavarese al miele, tartufo nero, spugna di nocciole, cassis, mirtilli, crumble condito sale, pepe e olio evo e fiordilatte

*honey, black truffle, hazelnuts, cassis, blueberries, seasoning crumble, milk ice cream*

**HAPPY HOUR** € 10

ganache montata alle arachidi, namelaka di pompelmo rosa, cake al pralinato di arachidi, opaline al cioccolato, gel di campari, sorbetto di pompelmo e campari

*peanuts cake and cream, chocolate, grapefruit, campari*