

I MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

• • •

«COMPONILLO TU»

Create il vostro percorso di quattro portate, 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€

«CONTADINO»

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

A journey of flavors across five courses to rediscover product and ancestral cooking

49€

«MARE»

Cinque portate per non dimenticare che Roma è sempre una città sul mare

A journey of flavors across five courses from amuse to petit fours to remember that Roma is a city on the sea

49€

«CHEF»

Affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso, fatto di sapori e sensazioni

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

54€

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.

• ● •

Gli antipasti

Starter

Brioche mare e monti	14
Brioche, alici marinato, cetrioli, lattuga alla brace e tartufo estivo	
Brioche, marinated anchovies, roasted cos lattuce, cucumber and summer truffle	
Baccalà mantecato, patate e salsa alla puttanesca (4,7)	15
Creamed salted-cod, potatoes foam and puttanesca sauce	
Ceviche di pescato, avocado e pomodori (4)	16
Fish ceviche, avocado and tomatoes	
Tartare di manzo biologico alla “Wellington” (1,6,7)	14
“Wellington” organic beef tartare	
Ovetto di San Teodoro (1,7)	12
Poached egg, pecorino cheese foam and crispy mushrooms	
Selezione di formaggi al latte crudo con miele della Tuscia (7)	14
Raw milk cheeses selection and Tuscia honey	

Cestino di pani fatti in casa con farine biologiche

Housemade sourdough bread selection

I primi

Tutte le paste sono fatte in casa
pasta are housemade

Carbonara al contrario... con zucchine (1,3,7)	13
Reverse carbonara... with zucchini	
Pappardella ripiena di ragout di pollo, pomodori verdi olive ed erbe aromatiche (1,3,7,9,12)	15
Handmade pappardella, chicken ragout filling, green tomatoes, olives and herbs	
Gnocchi di patate ripieni di alici alla beccafico, pomodoro fresco, cozze e finocchietto (1,4,7)	15
Potatoes gnocchi, beccafico anchovies filling, tomatoes, mussels and wild fennel	
Spaghetti, zucchine romanesche, timo, limone e crudo di gamberi rossi (1,2,4,9)	15
Spaghettoni, roman zucchini, thyme, lemon and raw shrimps	
Fazzoletti di pasta ripieni di guancia di ricciola all'arrabbiata (1,4,7)	15
Fresh pasta fazzoletti, amberjack cheek filling and arrabbiata sauce	
Tagliolini integrali freschi, ragù di funghi, nocciole, acqua di pomodoro e salsa di porri affumicati (1,3,7,8,9)	14
Tagliolini, mushrooms ragù, hazelnuts, tomatoes water and smoked sweet garlic sauce	

I secondi

main course

Polpo rosticcato, piselli e wasabi (4,9)	20
Roast octopus, peas and wasabi	
Pesce bianco, scalogni glassati, zucchine e salsa teriyaki (4,6,9)	23
White fish, braised shallot, zucchini and teriyaki sauce	
Maiale nero, barbecue di peperoni, ciliegie e 'nduja gelata (9)	20
Black pork, bell peppers bbq sauce, cherries and spicy 'nduja sausage	
Filetto di manzo, melanzane piccanti e pompelmo (7,9)	20
Beef fillet, spicy eggplant cream and grapefruits gel	

I dolci

dessert

Crostatina di frolla, mandorle, crema pasticcera, limone, panna e fragole (1,3,7,8)	8
Tart, almond, custurd, lemon, whipped cream and strawberries	
Foresta nera 2021 (1,7)	10
Black forest 2021	
Fava tonka, visciola e karkadè (1,3,7,8)	9
Tonka bean, sour cherry and karkadè	
Sweet truffle (1,3,7,8)	10
Miele, tartufo estivo, nocciole, cassis, mirtilli, crumble condito e fiordilatte	
Honey, summer truffle, hazelnuts, cassis, blueberries, seasoning crumble, milk ice cream	
Ah Sud America, Sud America... (3,7)	9
Cre moso di caffè e cacao, dulce de leche, platano, banana, lime e peperoncino	
Coffee and cocoa, dulce de leche, plation, banana, lime and chili pepper	

Tutti gli ingredienti utilizzati per le preparazioni in questo menu potrebbero essere surgelati e/o preventivamente abbattuti per ragioni di sicurezza alimentare. Per informazioni chiedere al personale.

Some of the ingredients in the menu may be frozen for food & health safety reasons, according with HACCP LEGISLATION, for more info please enquire at our staff members.

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 Prodotti a Base di Latte. 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

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (Reg.Ue 1169/2011)

1) Cereals containing gluten. 2) Crustaceans and products thereof. 3) Eggs and products thereof. 4) Fish and products thereof. 5) Peanuts and products thereof. 6) Soybeans and products thereof.
7) Milk and products thereof (including lactose) 8) Nuts. 9) Celery and products thereof. 10) Mustard. 11) Sesame. 12) Sulphur dioxide and sulphite. 13) Lupin. 14) Molluscs and products thereof.