

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 amuse bouche e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

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

56€

MARE

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

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

52€

CONTADINO

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

*A journey of flavours across six courses
to rediscover product and ancestral cooking*

52€

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*

46€

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING

Quattro calici *Four glasses* ... 30€

I menu degustazione sono per tutto il tavolo. Il prezzo è a persona. I menu includono amuse bouche iniziale e piccola pasticceria finale.

Please note, the tasting menu must be ordered for the whole table. The price is per person. Amuse-bouche and petit fours are included.

MENU *Alla Carta* *À la Carte*

ANTIPASTI STARTER

	€
Crudo di tonno, sesamo, avocado, wasabi Tuna tartare, sesame, avocado, wasabi	17
Capesante, zucca, zenzero, burro e alici Scallops, pumpkin, ginger, butter, anchovies	17
Lingua e alici, insalata di finocchi, olive, arance Beef tongue, anchovies, fennel, olive, orange	16
Ovetto morbido, parmigiano, funghi Poached egg, parmigiano cheese, mushrooms	15
Magnum di coda alla vaccinara, yogurt, cetrioli, sedano “Coda alla vaccinara” popsicle, yogurt, celery, cucumber	15
Pancia di maiale, ananas caramellato, pompelmo arrosto, cavolo viola Pork belly, caramelized pineapple cream, roasted grapefruit, purple cabbage	16
Tartare di manzo, prugne, senape, pop corn Beef tartare, plums, mustard, pop corn	16
Selezione di formaggi agricoli Raw milk cheeses selection	15

PRIMI PASTA

TUTTE LE PASTE SONO FATTE IN CASA • THE PASTA ARE HOUSEMADE

	€
Pappardella ripiena di ragoût di cortile, cacciatora, pomodori verdi Pappardella stuffed pasta, chicken and pork ragoût filling, “cacciatora” sauce, green tomatoes	16
Tortelli di brodo al contrario, spuma di mortadella Tortelli fresh pasta, broth filling, mortadella foam	16
Riso Acquerello, cacio, pepe, pere, limone, coppa di testa “Acquerello” risotto, “cacio & pepe” sauce, lemon, “coppa di testa” sausage	17
Cappellacci ripieni di caponata invernale, burrata affumicata, burro, salvia, pomodoro piccante Cappellacci stuffed pasta, winter “caponata”, smoked burrata cheese, butter, sage, spicy tomatoes sauce	16
Bottoni di zuppa di pesce Bottoni fresh pasta, fish soup filling	17
Paccheri di Gragnano, ragoût di funghi, porri affumicati, bottarga “Paccheri di Gragnano”, mushrooms ragoût, smoked leek cream, bottarga	16

SECONDI MAIN COURSE

€

Maiale iberico 5J, harissa, radicchio, melassa di melograno

24

5J iberian pork, harissa, red chicory, pomegranate molasses

Anatra speziata, cocco, pak choi, riduzione soia

23

Spiced duck breast, coconut, pak choi, soy reduction

Filetto di manzo, lardo, funghi, curry verde

24

Beef fillet, lard, mushrooms, green curry

Tataki di tonno, cavolfiore, shichimi

22

Tuna tataki, cauliflower, shichimi

DOLCI DESSERT

€

Nocciole, caramello e passion fruit

10

tartelletta croccante, cremoso al caffè, ganache montata di cioccolato al caramello, sorbetto e gel di albicocca e zenzero

hazelnuts, caramel chocolate, passion fruit

Crostatina di farro

10

frutti di bosco, ricotta al limone, farro soffiato, gel e sorbetto di frutti di bosco

spelt tart, berries, ricotta cheese, lemon

Fava tonka

10

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

Foresta nera 2021

10

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

chocolate, whipped cream, kirsh, cherries

Fragola, lampone, mandorla e yogurt

10

cremoso di fragola e lampone, cremoso di yogurt, biscotto croccante, confit e granita di fragola e lampone, spuma alla mandorla

strawberries, raspberries, almonds and yogurt