

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 e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

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

59€

MARE

Sei portate, più aperitivo 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*

56€

LUNGO...MARE

otto portate, più benvenuto e piccola pasticceria, per immergersi ancora di più nei profumi del nostro mare

*Eight courses, from amuse to petit fours,
to discover much more about our sea*

70 €

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*

56€

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*

50€

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 aperitivo 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.**

Alla Carta

MENU

ANTIPASTI

STARTER

	€
Crudo di tonno, panna acida, chimichurri, pak choi, sfoglia di riso <i>Tuna tartare, sour cream, chimichurri, pak choi, rice cracker</i>	17
Cocktail di gamberi 2023 <i>Shrimps cocktail 2023</i>	17
“Ceviche” di capesante <i>Scallops “ceviche”</i>	18
Ovetto morbido, parmigiano, funghi <i>Poached egg, parmigiano cheese, mushrooms</i>	15
Pancia di maiale, ananas caramellato, pompelmo arrosto, cavolo viola <i>Pork belly, caramelized pineapple cream, roasted grapefruit, purple cabbage</i>	16
Selezione di formaggi agricoli <i>Raw milk cheeses selection</i>	15

PRIMI LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

PASTA THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

	€
Ravioli di pollo e peperoni <i>Ravioli stuffed pasta, chicken, bell peppers</i>	17
Tagliolini freschi all'uovo, ragù di funghi, nocciole, crema di porri al profumo di arancia <i>Tagliolini fresh pasta, mushrooms ragù, hazelnuts, leek cream, orange zeste</i>	17
Riso Acquerello, cacio & pepe, coppa di testa, pere, limone <i>“Acquerello” rice, cacio & pepe sauce, coppa di testa sausage, pear, lemon</i>	17
Spaghetti, burro, alici, raparossa e crudo di gamberi, limone, finocchietto <i>Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel</i>	17
Bottoni di zuppa di pesce <i>Bottoni fresh pasta, fish soup filling</i>	17

SECONDI

MAIN COURSE

€

Maiale iberico 5J, harissa, radicchio, melassa di melograno <i>5J iberian pork, harissa, red chicory, pomegranate molasses</i>	24
Petto d'anatra, sedano, rapa, tartufo uncinato <i>Duck breast, celeriac, autumn truffle</i>	26
Manzo, patate affumicate, spinaci, curry, cipolla dolce <i>Beef, smoked potaotes, spinach, curry, sweet onion</i>	25
Rombo all'extravergine, salsa bernese, carpaccio di cardoncelli <i>Turbot, bernese sauce, cardoncelli mushrooms carpaccio</i>	23
Tataki di tonno, melanzane allo shichimi, melone <i>Tuna tataki, aubergine, shichimi, melon</i>	23

DOLCI

DESSERT

€

Cioccolato, caramello, passion fruit, pop corn ganache montata di cioccolato al caramello, gel e sorbetto al passion fruit, spugna e crumble al cacao, pop corn caramellati <i>chocolate, caramel, passion fruit, pop corn</i>	11
Tarte au citron tartelletta croccante, marmellata di limoni, lemon curd, sorbetto di limoni, meringa <i>tart, lemon jam, lemon curd, lemon sorbet, meringue</i>	10
Fava tonka ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yougurt e mandorle, meringhe, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè <i>tonka bean, sour cherry and karkadè</i>	10
Foresta nera 2021 namelaka al cioccolato fondente e amarene, mousse al kirsch, gelée di visciola, variegato all'amarena, foglie di cacao <i>chocolate, whipped cream, kirsh, cherries</i>	11
Il nostro maritozzo Maritozzo fatto in casa, riempito con la nostra crema "chantilly", frutti di bosco sciroppati <i>homemade "maritozzo", chantilly cream, in syrup berries</i>	10