

# 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€

## COMONIOLO 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.**

Vuoi regalare una cena da noi?  
chiedi al personale delle nostre gift card

Buy a voucher to give a very special gift  
to whoever you want! Ask the staff for information

# Alla Carta

MENU

## ANTIPASTI

STARTER

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

## PRIMI LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

PASTA THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

<b>Bottoni di zuppa di pesce, cavolfiori, aglio, olio, alici</b> <i>Bottoni fresh pasta, fish soup filling, garlic and anchovies oil</i>	17
<b>Spaghetti, burro, alici, raparossa e crudo di gamberi, limone, finocchietto</b> <i>Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel</i>	17
<b>Riso Acquerello, triplo parmigiano, sedano, rafano</b> <i>“Acquerello” rice, cacio &amp; pepe sauce, coppa di testa sausage, pear, lemon</i>	18
<b>Fazzoletti di pasta fresca, genovese, pecorino, salsa al vino rosso</b> <i>Fazzoletti stuffed pasta, “genovese” stew, pecorino cheese, red wine sauce</i>	17
<b>Ravioli di pollo e peperoni</b> <i>Ravioli stuffed pasta, chicken, bell peppers</i>	17

## SECONDI

MAIN COURSE

€

<b>Rombo all'extravergine, salsa bernese, carpaccio di cardoncelli</b> <i>Turbot, bernese sauce, cardoncelli mushrooms carpaccio</i>	23
<b>Polpo verace, ceci, olio alla 'nduja</b> <i>Octopus, chickpeas, " 'nduja" spicy oil</i>	23
<b>Maiale iberico 5J, harissa, radicchio, melassa di melograno</b> <i>5J iberian pork, harissa, red chicory, pomegranate molasses</i>	24
<b>Oca mantovana</b> <b>petto d'oca, zucca, vermouth, scaloppa di fois gras, amaretti, mostarda di fichi</b> <i>goose breast, pumpkin, vermouth, fois gras, figs mostard, amaretti biscuits</i>	26
<b>Manzo, patate affumicate, spinaci, curry, cipolla dolce</b> <i>Beef, smoked potaotes, spinach, curry, sweet onion</i>	25
<b>Agnello, carciofi, salsa burro e alici</b> <i>Lamb, artichokes, anchovies butter sauce</i>	24

## DOLCI

DESSERT

€

<b>Cioccolato, caramello, passion fruit, pop corn</b> 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
<b>Tarte au citron</b> tartelletta croccante, marmellata di limoni, lemon curd, sorbetto di limoni, meringa <i>tart, lemon jam, lemon curd, lemon sorbet, meringue</i>	10
<b>Fava tonka</b> 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
<b>Foresta nera 2021</b> 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
<b>Il nostro maritozzo</b> Maritozzo fatto in casa, riempito con la nostra crema "chantilly", frutti di bosco sciropati <i>homemade "maritozzo", chantilly cream, in syrup berries</i>	10