

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
56€

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*
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 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, sesamo, avocado, wasabi <i>Tuna tartare, sesame, avocado, wasabi</i>	17
Capesante, zucca, zenzero, burro e alici <i>Scallops, pumpkin, ginger, butter, anchovies</i>	17
Ovetto morbido, parmigiano, funghi <i>Poached egg, parmigiano cheese, mushrooms</i>	15
Magnum di baccalà mantecato, fragole, misticanza, dukkah <i>Creamead cod fish popsicle, strawberry, wild greens salad, dukkah</i>	15
Pancia di maiale, ananas caramellato, tamarindo, purple cabbage <i>Pork belly, caramelized pineapple cream, tamarind, cabbage</i>	16
Tartare di manzo, prugne, senape, pop corn <i>Beef tartare, plums, mustard, pop corn</i>	16
Selezione di formaggi agricoli <i>Raw milk cheeses selection</i>	15

PRIMI TUTTE LE PASTE SONO FATTE IN CASA

PASTA THE PASTA ARE HOUSEMADE

	€
Pappardella ripiena di ragoût di cortile, cacciatora, pomodori verdi <i>Pappardella stuffed pasta, chicken and pork ragoût filling, "cacciatora" sauce, green tomatoes</i>	16
Carbonara al contrario, verdure di stagione <i>Reverse carbonara, summer vegetables</i>	15
Riso Acquerello, cacio, pepe, pere, limone, coppa di testa <i>"Acquerello" risotto, "cacio & pepe" sauce, pear, lemon, "coppa di testa" sausage</i>	17
Cappellacci ripieni di caponata invernale, stracciatella, pomodoro piccante, alici <i>Cappellacci stuffed pasta, winter "caponata" filling, stracciatella cheese, spicy tomatoes sauce, anchovies</i>	16
Paccheri di Gragnano, ragoût di funghi, bottarga crema di porri affumicati <i>"Pennoni di Gragnano", mushrooms ragoût, bottarga smoked leek cream</i>	16

SECONDI

MAIN COURSE

Maiale iberico 5J, barbecue di pomodori, fichi, 'nduja gelata <i>5J iberian pork, tomatoes bbq sauce, figs, spycy 'nduja sausage granita</i>	24
Anatra speziata, cocco, pak choi, riduzione soia <i>Spiced duck breast, coconut, pak choi, soy reduction</i>	23
Filetto di manzo, lardo, funghi, curry verde <i>Beef fillet, lard, mushrooms, green curry</i>	24
Tataki di tonno, piselli, shichimi <i>Tuna tataki, peas, shichimi</i>	22

DOLCI

DESSERT

Nocciole, caramello e passion fruit tartelletta croccante, cremoso al caffè, ganache montata di cioccolato al caramello, sorbetto e gel di albicocca e zenzero <i>hazelnuts, caramel chocolate, passion fruit</i>	10
Crostatina di farro frutti di bosco, ricotta al limone, farro soffiato, gel e sorbetto di frutti di bosco <i>spelt tart, berries, ricotta cheese, lemon</i>	10
Fava tonka ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yogurt 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>	10
Fragola, lampone, mandorla e yogurt cremoso di fragola e lampone, cremoso di yogurt, biscotto croccante, confit e granita di fragola e lampone, spuma alla mandorla <i>strawberries, raspberries, almonds and yogurt</i>	10