

# 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*

64€

## 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*

58€

## 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*

58€

## 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*

52€

## DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING

Quattro calici *Four glasses ...* 32€

**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>Salmone selvaggio “coho” crudo e cotto, avocado, gazpacho, soia</b> <i>“Coho” wild salmon, avocado, soy, gazpacho</i>	18
<b>“Ceviche” di gamberi</b> <i>Shrimp “ceviche”</i>	18
<b>Pollo &amp; ananas</b> <b>Spiedini di pollo alla brace, ananas, zahtar, salsa di yogurt e sesamo</b> <i>Chicken &amp; pineapple</i> <i>Chicken skewer, pineapple, zahtar, yogurt and sesame sauce</i>	17
<b>Manzo tonnato, cipolline al balsamico</b> <i>Beef “tonnato”, balsamic borretane onions</i>	17
<b>Ovetto morbido, parmigiano, funghi</b> <i>Poached egg, parmigiano cheese, mushrooms</i>	16
<b>Selezione di formaggi agricoli</b> <i>Raw milk cheeses selection</i>	16

## PRIMI LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

PASTA THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

	€
<b>Linguine integrali, aglio, olio, peperoncino, ostriche, caprino</b> <i>Whole wheat linguine, garlic, olive oil, spicy pepper, oysters, “caprino” goat cheese</i>	20
<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>Plin ripieni di pesto, verdure di primavera</b> <i>Plin stuffed pasta, pesto filling, spring vegetables</i>	18
<b>Bottone di pasta fresca, genovese di tonno rosso, pecorino, mosto cotto</b> <i>Bottoni stuffed pasta, red tuna “genovese” stew filling, pecorino cheese, cooked grape must sauce</i>	18
<b>Ravioli di pollo e peperoni</b> <i>Ravioli stuffed pasta, chicken, bell peppers</i>	17

## SECONDI

MAIN COURSE

€

**Capesante, panna acida, chimichurri, salsa ai fiori di zucca e alici** 24  
*Scallops, sour cream, chimichurri, anchovies and zucchini flower sauce*

**Polpo verace, ceci, olio alla 'nduja** 23  
*Octopus, chickpeas, " 'nduja" spicy oil*

**Maiale iberico, harissa, radicchio, melassa di melograno** 24  
*5J iberian pork, harissa, red chicory, pomegranate molasses*

**Oca Mantovana** 28  
**petto d'oca, scaloppa di foie gras, zucca, mostarda di cremona, amaretti**  
*"Oca Mantovana"*  
*goose breast, foie gras, pumpkin, cremona fruits mostard, amaretti biscuits*

## DOLCI

DESSERT

€

**Cioccolato, caramello, passion fruit, pop corn** 11  
ganache montata di cioccolato al caramello, gel e sorbetto al passion fruit, spugna e crumble al cacao, pop corn caramellati  
*chocolate, caramel, passion fruit, pop corn*

**Tarte des fraises** 10  
tartelletta croccante, marmellata di fragole, crema pasticcera, fragole sciropate, meringa  
*tart, strawberries jam, custard, in syrup strawberries, meringue*

**Fava tonka** 10  
ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yougurt e mandorle, meringhe, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè  
*tonka bean, sour cherry and karkadè*

**Foresta nera 2021** 11  
namelaka al cioccolato fondente e amarene, mousse al kirsch, gelée di visciola, variegato all'amarena, foglie di cacao  
*chocolate, whipped cream, kirsh, cherries*

**Nocciole & miele d'edera** 11  
cremoso alle nocciole, gelato al miele d'edera, mirtilli, crumble, sale, pepe, olio evo  
*Hazelnuts cremeux, blueberries, crumble, salt, black pepper, olive oil, ivy honey ice cream*

**Oca mantovana**

**petto d’oca, zucca, vermouth, scaloppa di fois gras,  
amaretti, mostarda di fichi**

*goose breast, pumpkin, vermouth, fois gras, figs mostard, amaretti biscuits*

26

**Calamaro, panna acida, chimichurri, riso soffiato**

*Squid, sour cream, chimichurri, puffed rice*

17

**“Ceviche” di gamberi**

*Shrimp “ceviche”*

18

**Quaglia & ananas**

**Spiedini di quaglia alla brace, ananas, zahtar, salsa peperoni e coca cola**

*Quail & pineapple*

*Quail skewer, pineapple, zahtar, bell pepper and coke sauce*

18

**Manzo tonnato, cipolline al balsamico**

*Beef “tonnato”, balsamic borretane onions*

18

**Ovetto morbido, parmigiano, funghi**

*Poached egg, parmigiano cheese, mushrooms*

16

**Selezione di formaggi agricoli**

*Raw milk cheeses selection*

16