

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 flavors 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 flavors 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€

TEN BEST

Dieci portate per un'accurata selezione di alcuni dei nostri piatti, in assaggi e tapas

Ten courses, a special selection of some of our best dishes
68€

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING

Tre calici *Three glasses ...* 19€

Cinque calici *Five glasses ...* 30€

**I menu degustazione sono per tutto il tavolo. Il prezzo è a persona.
I menu includono acqua, pane, 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, petit fours, bread and water are included.

Alla Carta

MENU

ANTIPASTI

STARTER

Crudo di tonno, sesamo, avocado, mango <i>Tuna tartare, sesame, avocado, mango</i>	17
Capesante, zucchine, lime, maionese al pomodoro <i>Scallops, zucchini, lime, tomatoes mayonnaise</i>	17
Ovetto morbido alla carbonara di asparagi <i>Poacheggied egg, pecorino cheese, "guanciale", asparagus</i>	15
Magnum di baccalà mantecato, fragole, misticanza, dukkah <i>Creamead cod fish popsicle, strawberry, wild greens salad, dukkah</i>	16
Bracetta di vitella, tartara di yogurt <i>Veal skewer, yogurt tartar sauce</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

Carbonara al contrario... con zucchine <i>Reverse carbonara...with zucchini</i>	15
Pappardella ripiena di ragoût di cortile, parmigiano, misticanza ripassata <i>Pappardella stuffed pasta, chicken and pork ragoût filling, parmigiano cheese, sautéed spicy wild greens</i>	16
Bottoni di carciofi alla romana, vignarola, pecorino <i>bottoni stuffed pasta, roman style artichokes, "vignarola", pecorino cheese</i>	16
Riso Acquerello, burro di Normandia, nero di seppia, cetriolo, 'nduja di tonno <i>"Acquerello" risotto, Normandie butter, cucumber, tuna 'nduja</i>	17
Spaghetti, frutti di mare, tartufo estivo <i>Spaghetti, seafoods, summer truffle</i>	17
Tagliolini integrali, ragoût di funghi, nocciole, acqua di pomodoro, melanzane affumicate <i>Wholemeal tagliolini, mushrooms ragoût, hazelnuts, tomatoes water, smoked eggplants cream</i>	16

SECONDI

MAIN COURSE

Maiale iberico 5J, barbecue di peperoni, ciliegie, 'nduja gelata <i>5J iberian pork, bell peppers bbq sauce, cherries, 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
Pesce bianco, broccolo affumicato, harissa <i>White fish, smoked broccoli, harissa</i>	22
Polpo, piselli, wasabi <i>Octopus, peas and wasabi</i>	22

DOLCI

DESSERT

Caffè, caramello e albicocche tartelletta croccante, cremoso al caffè, ganache montata di cioccolato al caramello, sorbetto e gel di albicocca e zenzero <i>coffee, caramel chocolate, apricot and ginger</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
Lampone, mandorla e yogurt cremoso di mandorla e yogurt, biscotto croccante, confit di lamponi e granita alla mandorla <i>raspberries, almonds and yogurt</i>	10