

CHI BEN COMINCIA...

RIBOLLITA 2.0

Cavolo nero, verza e bietola croccanti,
spuma di fagioli cannellini, patate e pane raffermo

Allergeni: 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 12 ; 14

€ 12



ARANCINO/A

Arancina ripiena di gambero* e mozzarella di bufala campana,
zafferano, bisque ristretta e porcini

Allergeni: 1 ; 2 , 3 ; 4 ; 5 ; 7 ; 8 ; 9 ; 12 ; 14

€ 14



PORTO PESCHERECCIO min. 2 pax

Ostrica "al naturale"

Ostrica con vinaigrette allo scalogno

Due Gamberi rossi di Mazara del Vallo* marinati con lime e pepe

Ceviche di cannolicchi

Sashimi di Salmone* marinato con agrumi e barbabietola

Carpaccio di capesante* e gel alla menta

Allergeni: 2 ; 4 ; 6 ; 11 ; 14

€ 20 cad.



SGOMBRO

Sgombro cotto a bassa temperatura
e ratatouille di tuberi autunnali

Allergeni: 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 9 ; 11 ; 14

€ 14



TARTARE

Tartare di manzo battuta a coltello, rucola,
uva, champignon e mandorle

Allergeni: 1 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 12

€ 13



PASTRAMI

Punta di petto di manzo cotta a bassa temperatura e affumicata,
pan brioche, kumquat, salsa maltese e pak-choi

Allergeni: 1 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 12

€ 13



*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala

DAI FORNELLI...

DA ROMA IN GIÙ

Spaghettoni “cacio & pepe”
con gamberi rossi di Mazara del Vallo* crudi e lime
Allergeni: 1; 2; 3; 4; 7; 8; 9

€ 18



ZUCCA & AMARETTI

Tortelli ripieni di zucca violina con amaretti, Roquefort,
aglio nero fermentato e burro nocciola
Allergeni: 1; 3; 5; 7; 8; 9

€ 14



PORCINI min. 2 pax

Riso selezione carnaroli con funghi porcini,
Castelmagno, mirtillo e liquirizia
Allergeni: 1; 2; 4; 5; 7; 8; 9; 14

€ 15



RAGU' DI CINGHIALE

Tagliatelle all'uovo “fatte in casa”, ragù di cinghiale
e crumble al cacao
Allergeni: 1; 2; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 12; 14

€ 15



FAGIOLI & COZZE

“Mezze maniche” con fagioli borlotti,
cozze e guanciale
Allergeni: 1; 2; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 12; 14

€ 14



COPERTO

€ 2

Il coperto comprende il nostro pane fatto con grani antichi e ricercati, lavorato quotidianamente dai nostri chef con biga di almeno 24 h di maturazione, così come i nostri grissini e tutti i nostri prodotti da forno, il servizio, il tovagliato e la pasticceria mignon che accompagnerà il vostro caffè.

DALLA TERRA...

ANATRA

Petto d'anatra, caramello, porri, pompelmo rosa e indivia belga glassata con fumetto di pesce

Allergeni: 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 11

€ 18



ASADO

Asado di manzo, birra Stout, beurre blanc, salvia e mirto

Allergeni: 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 11

€ 20



GALLETTO

Galletto amburghese disossato e ripieno di salsiccia di Norcia e castagne, il suo fondo e "cannolo" di patate e erbe di stagione

Allergeni: 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 11

€ 16



DAL MARE...

POLPO

Mezzo polpo, spuma fredda di patate affumicata, peperone e tuille di capperi e bergamotto

Allergeni: 1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 14

€ 18



RANA PESCATRICE

Rana pescatrice lardellata, fichi, mandorle e fondo di vitello

Allergeni: 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 12 ; 14

€ 20



DULCIS IN FUNDO...

BRONTE

Tortino al pistacchio dal cuore fondente,
olio e sale

Allergeni: 1; 3; 8

€ 7

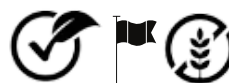


TIRAMISÙ

Savoiardo al cacao "homemade",
mousse al mascarpone e caffè

Allergeni: 3; 7; 8

€ 6



MAGNUM

"Finto Magnum" di mousse al cioccolato fondente 70 %,
composta di pere e nocciole in granella

Allergeni: 1; 3; 7

€ 7



TARTE TATIN

Mela Chantecler cotta a bassa temperatura, cannella,
pasta brisè, caramello salato e gelato al fior di latte

Allergeni: 1; 3; 7; 8; 12

€ 7



BABÀ

Babà napoletano, lemon curd
e meringa

Allergeni: 1; 3; 7

€ 7



IL SIGNIFICATO DELLE NOSTRE ETICHETTE



Ingredienti
km 0



Ingredienti
BIO



Ingredienti
Gluten Free



Ingredienti
Zero Spreco




Ingredienti
Vegetariani



Ingredienti
Italiani



Il simbolo  indica che il piatto è stato realizzato con ingredienti "gluten free" ma, essendo quest'ultimo volatile non ne garantiamo la totale assenza.