

CHI BEN COMINCIA...

CARCIOFO 2023

Carciofo in sei diverse forme e consistenze
Allergeni: 1 ; 5 ; 6 ; 9

€ 12



ARANCIN*

Arancin* ripien* 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
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.



BACCALA' MANTECATO

Baccalà* mantecato fritto in tempura di riso, salsa agropiccante
e insalata di puntarelle alla romana
Allergeni: 1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 9 ; 12 ; 14

€ 14



TARTARE

Tartare di manzo battuta a coltello ai sentori di insalata russa
e rape
Allergeni: 3 ; 5 ; 6 ; 8 ; 9 ; 10 ; 12

€ 14



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



C'ERA UNA VOLTA IL PIZZOCCHERO...

Ravioli di grano saraceno ripieno di patate, chips croccanti di coste e verza, fonduta di Bitto, crema all'aglione e burro nocciola
Allergeni: 1; 3; 5; 6; 7; 8; 9;

€ 14



BAGNA CAUDA min. 2 pax

Riso selezione carnaroli con aringa affumicata, acciughe,
crema di cime di rapa, aglio nero e crumble di pane
Allergeni: 1; 2; 4; 5; 7; 8; 9; 14

€ 15



GENOVESE DI CERVO

Tagliatelle ai mirtilli con ragù alla genovese di cervo
Allergeni: 1; 3; 5; 7; 9; 12

€ 16



SPÄTZLE

Spätzle di rape rosse, spuma calda al gorgonzola DOP,
noci e culaccia di Parma candita
Allergeni: 1; 3; 5; 7; 8; 9

€ 13



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 cotto a bassa temperatura, porri caramellati e indivia belga glassata al pompelmo

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

€ 18



STRACOTTO D'ASINO

Asino marinato e cotto a bassa temperatura, polenta di Storo soffiata, spuma di pop-corn e radicchio

Allergeni: 1 ; 3 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9

€ 20



GALLETTO

Galletto amburghese disossato e ripieno di salsiccia di Norcia, 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*, crema di tuberi invernali, arachidi e cavoli

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

€ 18



RANA PESCATRICE

Rana pescatrice, olive, pomodori secchi e chutney di cipolle di Roscoff, mele e zenzero

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

€ 20



ALLA GRIGLIA..

RAZZA

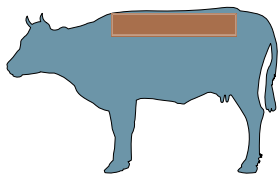
Aberdeen Angus

PROVENIENZA

Uruguay

CARATTERISTICHE

Ottima adattabilità al pascolo, per questo è una delle razze più allevate. La carne si presenta succulenta, tenera, delicata, morbida e saporita grazie alla marezzatura che la rende una tra le razze più amate in tutto il mondo

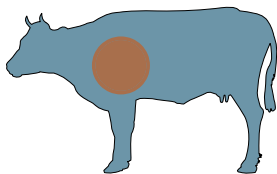


COSTATA DRY-AGED

6 €/hg

da 500 a 700 g (consigliato per due persone)

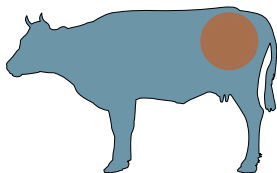
Controfiletto di manzo con osso lasciato maturare per diversi giorni a temperatura e umidità controllate per arricchire la carne di sapore e morbidezza.



FLAT IRON STEAK

5,5 €/hg

Un taglio che proviene dal quarto anteriore del bovino, inaspettatamente tenero e saporito



PICANHA

8,5 €/hg

Un taglio caratterizzato dalla presenza di grasso esterno uniforme che sulla griglia conferisce alla carne un sapore ineguagliabile

Ogni portata di questa sezione viene accompagnata da patate al forno e da tre diversi tipi di salse fatte dai nostri chef.

Allergeni: 3 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 11

DULCIS IN FUNDO...

BRONTE

Tortino al pistacchio dal cuore fondente,
olio e sale

Allergeni: 1; 3; 7; 8

€ 7



TIRAMISÙ

Savoiaro 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



SOUFFLE'

Soufflè al cioccolato 77 %, frutti di bosco e crema
inglese

Allergeni: 1; 3; 5; 7; 8

€ 7



IL SIGNIFICATO DELLE NOSTRE ETICHETTE



Ingredienti
km 0



Ingredienti
BIO



Ingredienti
Gluten Free



Ingredienti
Zero Spreco




Ingredienti
Vegetariani



Ingredienti
Italiani



Senza
lattosio

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