

Per iniziare

Uovo Bio 68° in carpaccio d'Asparago bianco e Tartufo Nero pregiato (3, 5, 7, 8)	16,00€
Crocchetta di Bollito, Salsa Verde e Rafano (1, 3, 7, 9)	12,00€
Polpo e Porro alla Mugnaia (2, 7, 12)	13,00€
Panbrioche, Patanegra, Acqua di Pomodoro e Basilico (1, 7, 9)	12,00€
Sfogliato di Baccalà, Ceci 3 tempi ed Elicrisio (4, 11, 12)	12,00€
Tempura di Gamberi di Mazara in nota acida di Latticello (2, 7, 12)	14,00€

Crudi di carne e pesce

Tartare di Manzo, Lardo di Patanegra, spuma di scapece di sedano rapa, olio alla menta, parmigiano di sedano (7, 9, 12)	25,00€
Carpaccio di gambero viola di Gallipoli, latticello, mille punti di tartufo, zuppeta di lenticchie al the nero e gel di mandarino (1, 2, 7, 12)	25,00€
Sashimi di sgombro marinato, wafer di mandorle e salsa di ostriche fine de claire (1, 4, 7, 8, 12)	22,00€
Carpaccio di manzo, foie gras e gazpacho di melagrana (1, 7)	25,00€

Pasta (Con farina da Grano Senatore Cappelli)

Bottocini alla gricia, due consistenze di cipolla e guanciale d'Oswaldo I.a. (1, 3, 7)	14,00€
Spaghettoni Mancini all'Arrabbiata di Crostacei e Olio Evo DOP al Prezzemolo (1, 2, 9, 12)	16,00€
Raviolo all'Amatriciana Liquida, Polvere di Guanciale, Pecorino selezione Guffanti e Creme Fraiche (1, 3, 7)	14,00€
Spaghetto Ferdinando II° alla Carbonara, Pecorino selezione Guffanti e Pepe di Kampot (1, 3, 7)	15,00€
Tortello pts fonduta di Pecorino di Picinisco e Tartufo Nero pregiato (1, 3, 7, 9)	18,00€
Sedanino integrale, Concia di Zucchine Romanesche, Scampi e Finger Lime (1, 2, 9)	14,00€

Carne e pesce cotti

Coda alla Vaccinara smontata, Pecorino, Pinoli, Uvetta e Cacao (7, 8, 9)	€22,00
Rombo alla Cacciatore e Bieta brasata (4, 8, 9, 10)	€25,00
Filetto di Manzo Sashi Danese, Patate, Fieno e Tartufo Nero pregiato (7, 9)	€40,00
Carrè d'Agnello, Radicchio tardivo, Aceto Jerez e Senape in grani (7, 10)	€28,00
Saltimbocca alla romana con guancia di vitello brasata, prosciutto San Daniele e neve di salvia di Campo (9)	€28,00
Rana Pescatrice e Scorzonera in salsa di Funghi Cardoncelli (4, 7, 9)	€28,00

Di Stagione

Puntarelle in Olio Evo DOP Colli d'Assisi e Alici del Cantabrico (4)	€10,00
Carciofo alla Romana cotto a bassa temperatura	€10,00

Per terminare

Crema brûlée alla fava tonka, mandarino amaro e kumquat candito (1, 3, 7)	€10,00
Meringa, lampone e caramello salato (1, 3, 7)	€10,00
Mascarpone, caffè e cacao (1, 3, 7)	€10,00
Panna cotta, arachidi e birra (1, 3, 7, 8)	€10,00
Sfera al cioccolato, bolle al gianduia, polvere di frolla al caramello e fusione fondente (1, 3, 7, 8)	€10,00

Allergeni

1. glutine	4. pesce	7. latte	10. senape	13. lupini
2. crostacei	5. arachidi	8. frutta secca	11. sesamo	14. molluschi
3. uova	6. soia	9. sedano	12. anidride solforica	