

STAGIONE DEL TARTUFO | TRUFFLE SEASON

DISPONIBILE SU OGNI PIATTO | AVAILABLE ON EVERY DISH

AGGIUNTA DI TARTUFO NERO | ADDITION OF BLACK TRUFFLE

+18

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF

69

- **Crostino con burro di malga e alici del Mar Cantabrico** | *Toasted bread with mountain butter and Cantabrian anchovies*
- **Uovo poche, fonduta e tartufo nero** | *Poached egg, cheese fondue and black truffle*
- **Pasta fresca** | *Fresh pasta*
- **Piccione e topinambur** | *Pigeon and Jerusalem artichoke*
- **Selezione di formaggi stagionati con miele** | *Selection of aged cheeses with honey*
- **Il nostro tiramisù con crumble al cioccolato** | *Our tiramisù with chocolate crumble*

CON ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING

89

CON ABBINAMENTO PRESTIGE | PRESTIGE WINE PAIRING

119

GASTRONOMIA

Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheese (2,4,11)</i>	24
Cecina de Leon <i>Cecina de Leon (8)</i>	16
Prosciutto e mozzarella <i>Prosciutto served with mozzarella (4)</i>	18
Stracciatella e pomodori <i>Stracciatella cheese and tomatoes (4,8,9)</i>	12
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico <i>Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies (1,3,4)</i>	14
Formaggeria Rimessa <i>Selection of cheeses (4)</i>	16
Crostone di pane al cioccolato, sugo di coda e pecorino <i>Chocolate bread bruschetta and oxtail ragù and pecorino cheese (4,8,9)</i>	14
Paleta de bellota e pan de tomate <i>Paleta de bellota with pan de tomate (1)</i>	22

ANTIPASTI | APPETIZERS

Carciofo alla romana <i>Roman style artichoke (8)</i>	12
Carpaccio di manzo con tartufo nero <i>Beef carpaccio with black truffle</i>	28
Moscardini alla luciana e polenta <i>Luciana-style baby octopus served with polenta (4,5,14)</i>	18
Insalata di bollito misto <i>Warm Salad of Braised Meats (9)</i>	16
Zucca infornata con uvetta e pinoli <i>Baked pumpkin with raisins and pine nuts (11)</i>	14
Uovo poche, fonduta e tartufo nero <i>Poached egg with cheese fondue and black truffle (2,4)</i>	20

PRIMI

Tagliolini cacio e pepe (1,2,4)	15
Fusillone con pesto alla genovese e caciocavallo <i>Fusillone pasta, genovese basil pesto and caciocavallo cheese (1,4,8,11)</i>	16
Tagliatella con burro, Parmigiano Malandrone e salsa fata <i>Tagliatella pasta, butter, Parmigiano and fata sauce (1,4,11)</i>	16
Risotto con brassicaceae e stracchino <i>Risotto with cabbages and stracchino cheese (9, 4)</i>	18
Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino affumicato <i>Spaghettoni with garlic, oil and sardines, smoked pecorino cheese (1,3,4)</i>	18
Mezza manica 'Inverso Donna Itriya', broccolo romanesco, blue cheese e peperone crusco <i>Inverso Donna Itriya' mezze maniche with Romanesco broccoli, blue cheese and crispy crusco pepper (1,4)</i>	18

SECONDI

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9)</i>	16
Spiedino di carne di Varvara con verdura ripassata <i>Meat skewer with seasonal vegetables (8,9)</i>	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day (1,3,4)</i>	22
Verdure dell'Orto con tahina e aceto balsamico. <i>Vegetables with tahini and balsamic vinegar (8,11)</i>	18

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11)	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio <i>Burrata semifreddo, chocolate and extra virgin olive oil (2,4)</i>	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble (4,11)</i>	9
Crema brulèe, mele e cannella <i>Crema brulèe, apples and cinnamon (2,4,8)</i>	8
Sorbetto al cioccolato <i>Chocolate sorbetto (11)</i>	9
Caprese al cioccolato con Kefir e marmellata "Frutta Nuda" <i>Chocolate caprese cake with Kefir and "Frutta Nuda" jam (1,4,11)</i>	9

Acqua filtrata 1,5 € - Acqua Plose 3 € - Pane 3 €

1 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten
2 Uova | Eggs
3 Pesce | Fish
4 Latte e lattosio | milk and lactose
5 Molluschi | Shellfish
6 Crostacei | Crustaceans
7 Soia | Soybeans

8 Contiene solfiti | Contains sulfites
9 Sedano | Celery
10 Semi di sesamo | Sesame seeds
11 Frutta a guscio | Nuts
12 Senape | Mustard
13 Arachidi | Peanuts
14 Aglio | Garlic