



To ensure your best dining experience, please inform a member of our team of any food allergies or intolerances.

PLEASE NOTICE:

While we take every precaution, we cannot guarantee that our dishes are 100% allergen-free due to the potential for cross-contamination in our kitchen.

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*
- **Vignarola** | *Roman-style spring vegetables*
- **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
Selection of cured meats and cheese (2,4,11) 24

Cecina de Leon
Cecina de Leon (8) 16

Prosciutto e mozzarella
Prosciutto served with mozzarella (4) 18

Stracciatella e pomodori
Stracciatella cheese and tomatoes (4,8,9) 12

Pane, burro di malga e alici del Cantabrico
Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies (1,3,4) 14

Formaggeria Rimessa
Selection of cheeses (4) 16

Crostone di pane al cioccolato, sugo di coda e pecorino
Chocolate bread bruschetta and oxtail ragù and pecorino cheese (4,8,9) 14

Paleta de bellota e pan de tomate
Paleta de bellota with pan de tomate (1) 22

Insalata di pomodori
Tomato salad 12

ANTIPASTI | APPETIZERS

Carciofo alla romana
Roman style artichoke (8) 12

Carpaccio di manzo con tartufo nero
Beef carpaccio with black truffle 28

Moscardini alla luciana e polenta
Luciana-style baby octopus served with polenta (4,5,14) 18

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana (4,9) 14

Caponata
Sicilian eggplant caponata (8,9,11) 14

Vignarola
Roman-style spring vegetables (2,4) 16

PRIMI

Tagliolini cacio e pepe (1,2,4) 15

Fusillone con pesto alla genovese e caciocavallo
Fusillone pasta, genovese basil pesto and caciocavallo cheese (1,4,8,11) 16

Pappardelle con ragù di faraona
Pappardelle pasta with guinea fowl ragù (1,4,8,9) 18

Risotto con brassicaceae e stracchino
Risotto with cabbages and stracchino cheese (9, 4) 18

Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino affumicato
Spaghettoni with garlic, oil and sardines, smoked pecorino cheese (1,3,4) 18

Mezza manica 'Inverso Donna Itriya', broccolo romanesco, blue cheese e peperone crusco
Inverso Donna Itriya' mezze maniche with Romanesco broccoli, blue cheese and crispy crusco pepper (1,4) 18

SECONDI

Polpette al sugo e caciocavallo
Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9) 16

Spiedino di carne di Varvara con verdura ripassata
Meat skewer with seasonal vegetables (8,9) 22

Pescato del giorno
Catch of the day (1,3,4) 22

Verdure dell'Orto con tahina e aceto balsamico.
Vegetables with tahini and balsamic vinegar (8,11) 18

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11) 9

Semifreddo di burrata, cioccolato e olio
Burrata semifreddo, chocolate and extra virgin olive oil (2,4) 9

Ricotta di bufala, pesche sciropate e crumble di vaniglia
Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble (4,11) 9

Crema brulèe, mele e cannella
Crema brulèe, apples and cinnamon (2,4,8) 8

Sorbetto al cioccolato
Chocolate sorbetto (11) 9

Caprese al cioccolato con Kefir e marmellata "Frutta Nuda"
Chocolate caprese cake with Kefir and "Frutta Nuda" jam (1,4,11) 9

Acqua filtrata 1,5 € - Acqua Plöse 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