

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.

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 del giorno** | *Pasta of the day*
- **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)</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
<i>Insalata di pomodori</i> <i>Tomato salad</i>	12

ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucchine romanesche e caprino <i>Roman zucchini and goat cheese (4,8)</i>	12
Tartare di tonno con capperi, pomodori secchi e peperoncino <i>Tuna tartare with capers, sun-dried tomatoes and chilli pepper (3)</i>	20
Fagiolini, patate e tonno <i>Green beans, potatoes and tuna (3,8)</i>	18
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana (4,9)</i>	14
Caponata <i>Sicilian eggplant caponata (8,9,11)</i>	14
Vignarola <i>Artichokes, asparagus, peas, fava beans and speck (2,4)</i>	16

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4)	15
Fusillone con pesto alla genovese e caciocavallo <i>Fusillone with Genovese basil pesto and caciocavallo cheese (1,4,8,11)</i>	16
Fettuccine con ragù di faraona <i>Fettuccine with guinea fowl ragù (1,4,8,9)</i>	18
Fregola Sarda con vongole e bottarga <i>Sardinian fregola with clams and bottarga (1,5,8)</i>	24
Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino affumicato <i>Spaghettoni with garlic, oil and sardines, smoked pecorino cheese (1,3,4)</i>	18
Amatriciana estiva (1,4)	18

SECONDI

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9)</i>	16
Galletto all'arancia e purè di patate arrosto <i>Orange-glazed chicken with roasted potato purée (4,8,9)</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
Crostata del giorno <i>Chef's tart of the day (1,2,4,8)</i>	9
Sorbetto al cioccolato <i>Chocolate sorbetto (11)</i>	9
<i>Caprese al cioccolato con Kefir e marmellata "Frutta Nuda"</i> <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