



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 <i>Toasted bread with mountain butter and Cantabrian anchovies</i> • Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i> • Pasta del giorno <i>Pasta of the day</i> • Piccione e topinambur <i>Pigeon and Jerusalem artichoke</i> • Selezione di formaggi stagionati con miele <i>Selection of aged cheeses with honey</i> • Il nostro tiramisù con crumble al cioccolato <i>Our tiramisù with chocolate crumble</i>	
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</i> (2,4,11)	24
Cecina de Leon <i>Cecina de Leon</i> (8)	16
Prosciutto e mozzarella <i>Prosciutto served with mozzarella</i> (4)	18
Stracciatella e pomodori <i>Stracciatella cheese and tomatoes</i> (4)	12
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico <i>Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies</i> (1,3,4)	14
Formaggeria Rimessa <i>Selection of cheeses</i> (4)	16
Crostone di pane al cioccolato, sugo di coda e pecorino <i>Chocolate bread bruschetta and oxtail ragù and pecorino cheese</i> (4,8,9)	14
Paleta de bellota e pan de tomate <i>Paleta de bellota with pan de tomate</i> (1)	22
<i>Insalata di pomodori</i> <i>Tomato salad</i> (1)	12

ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucchine romanesche e caprino <i>Roman zucchini and goat cheese</i> (4,8)	12
Tartare di tonno con capperi, pomodori secchi e peperoncino <i>Tuna tartare with capers, sun-dried tomatoes and chilli pepper</i> (3)	20
Fagiolini, patate e tonno <i>Green beans, potatoes and tuna</i> (3,8,11)	18
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i> (4,9)	14
Caponata <i>Sicilian eggplant caponata</i> (8,9,11)	14
Capasanta, fagioli corallo e caviale <i>Scallops, green beans and caviar</i> (3,4)	36

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4)	16
Busiate con pesto alla genovese <i>Busiate with Genovese basil pesto</i> (1,4,8,11)	16
Fusillone con ragù di faraona <i>Fusillone with guinea fowl ragù</i> (1,4,8,9)	18
Linguine con vongole e bottarga <i>Linguine with clams and bottarga</i> (1,5,8)	22
Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino <i>Spaghettoni with garlic, oil and sardines, pecorino cheese</i> (1,3,4)	18
Amatriciana estiva (1,4)	18

SECONDI

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo</i> (1,2,4,9)	16
Galletto all’arancia e patate schiacciate <i>Orange-glazed chicken with smashed potatoes</i> (4,8,9)	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i> (1,3,4)	22
Carote arrostite con burro di mandorle e zenzero <i>Roasted carrots with almond butter and ginger</i> (8,11)	16

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11)	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio <i>Burrata semifreddo, chocolate and extra virgin olive oil</i> (2,4)	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble</i> (4,11)	9
Crostata del giorno <i>Chef’s tart of the day</i> (1,2,4,8)	9
Sorbetto al cioccolato <i>Chocolate sorbetto</i> (11)	9
<i>Caprese al cioccolato con Kefir e marmellata “Frutta Nuda”</i> <i>Chocolate caprese cake with Kefir and “Frutta Nuda” jam</i> (1,4,11)	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