



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> • Carpaccio di pesce con pomodori secchi, capperi e peperoncino <i>Fish carpaccio with sun-dried tomatoes, capers and chili pepper</i> • Pasta del giorno <i>Pasta of the day</i> • Costolette di pecora e cicoria <i>Mutton chops with chicory</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 (2,4,11)</i>	26
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>	24
Insalata di pomodori <i>Tomato salad (1)</i>	12

ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucchine romanesche e caprino <i>Roman zucchini and goat cheese (4,8)</i>	14
Carpaccio di pesce con pomodori secchi, capperi e peperoncino <i>Fish carpaccio with sun-dried tomatoes, capers and chili pepper (3)</i>	20
Uovo poché, porro e parmigiano <i>Poached egg with leek and Parmigiano (2,4,9,14)</i>	14
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana (4,9)</i>	14
Caponata <i>Sicilian eggplant caponata (8,9,11)</i>	14
Scorfano, patate, sedano e caviale <i>Rockfish, potatoes, celery and caviar (3,9)</i>	34

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4)	16
Busiate con pesto alla Trapanese <i>Busiate with Trapanese red pesto (1,4,11)</i>	16
Fusillone con ragù di salsiccia e zafferano <i>Fusillone with sausage ragù and saffron (1,8,9)</i>	20
Linguine con vongole e bottarga <i>Linguine with clams and bottarga (1,5,8)</i>	22
Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino <i>Spaghettoni with garlic, oil and sardines, pecorino cheese (1,3,4,14)</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
Costolette di pecora e cicoria <i>Mutton chops with chicory (9,14)</i>	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day (1,3,4,8,14)</i>	22
Carote arrostite con burro di mandorle e zenzero <i>Roasted carrots with almond butter and ginger (8,11)</i>	16

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
Crème brûlée (2,4)	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