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*
- **Carpaccio di pesce con pomodori secchi, capperi e peperoncino** | *Fish carpaccio with sun-dried tomatoes, capers and chili pepper*
- **Pasta del giorno**| *Pasta of the day*
- **Costolette di pecora e cicoria** | *Mutton chops with chicory*
- **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 26
Selection of cured meats and cheese (2,4,11)

Cecina de Leon 16
Cecina de Leon (8)

Prosciutto e mozzarella 18
Prosciutto *served with mozzarella (4)*

Stracciatella e pomodori 14
Stracciatella cheese and tomatoes (4)

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

Formaggeria Rimessa 16
Selection of cheeses (4)

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

Paleta de bellota e pan de tomate 24
Paleta de bellota with pan de tomate (1)

Insalata di pomodori 12
Tomato salad (1)

ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucchine romanesche e caprino 14
Roman zucchini and goat cheese (4,8)

Carpaccio di pesce con pomodori secchi, capperi e peperoncino 20
Fish carpaccio with sun-dried tomatoes, capers and chili pepper (3)

Uovo poché, porro e parmigiano 14
Poached egg with leek and Parmigiano (2,4,9,14)

Parmigiana di melanzane 14
Eggplant parmigiana (4,9)

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

Scorfano, patate, sedano e caviale 34
Rockfish, potatoes, celery and caviar (3,9)

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4) 16

Busiate con pesto alla Trapanese 16
Busiate with Trapanese red pesto (1,4,11)

Fusillone con ragù di salsiccia e zafferano 20
Fusillone with sausage ragù and saffron (1,8,9)

Linguine con vongole e bottarga 22
Linguine with clams and bottarga (1,5,8)

Spaghettoni aglio ojo e sarde, pecorino 18
Spaghettoni with garlic, oil and sardines, pecorino cheese (1,3,4,14)

Amatriciana estiva (1,4) 18

SECONDI

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

Costolette di pecora e cicoria 22
Mutton chops with chicory (9,14)

Pescato del giorno 22
Catch of the day (1,3,4,8,14)

Carote arrostite con burro di mandorle e zenzero 16
Roasted carrots with almond butter and ginger (8,11)

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11) 9

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

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

Crostata del giorno 9
Chef's tart of the day (1,2,4,8)

Sorbetto al cioccolato 9
Chocolate sorbetto (11)

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