



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.

TARTUFO | TRUFFLE SEASON
DISPONIBILE SU OGNI PIATTO | AVAILABLE ON EVERY DISH

AGGIUNTA DI TARTUFO NERO | ADDITION OF BLACK TRUFFLE
AGGIUNTA DI TARTUFO BIANCO | ADDITION OF WHITE TRUFFLE

+18
+40

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF

- Uovo poché, Comté 18 mesi, patate e tartufo nero** | *Poached egg, 18-month-aged Comté, potatoes and black truffle (2,4)*
- Ruota burro, parmigiano e tartufo bianco** | *Butter, Parmigiano Reggiano and white truffle (1,4)*
- Vitella, cipolle, salvia, patate schiacciate e tartufo nero** | *Veal with onions, sage, crushed potatoes and black truffle (8,9,14)*
- Selezione di formaggi stagionati** | *Selection of aged cheeses (4)*
- Panna cotta e nocciole** | *Panna cotta with hazelnuts (4,11)*

CON ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING

120

200

GASTRONOMIA CHARCUTERIE	
Selezione di salumi <i>Selection of cured meats (8,14)</i>	24
Prosciutto crudo di razza Mangalica e mozzarella di bufala campana <i>Mangalica cured ham and buffalo mozzarella from Campania (4)</i>	24
Pane, burro piemontese e alici spagnole <i>Toasted bread, Piedmontese butter and Spanish anchovies (1,3,4)</i>	14
Selezione di formaggi semi-stagionati <i>Selection of semi-aged cheeses (4)</i>	15
Selezione di formaggi freschi <i>Selection of fresh cheeses (4)</i>	12
Focaccia e mortadella <i>Focaccia with mortadella (1)</i>	16
Crostone, ciauscolo marchigiano e stracchino laziale <i>Toasted bread with ciauscolo from Marche and stracchino cheese from Lazio (1,4)</i>	16
Burrata e pomodorini semi-dry <i>Burrata cheese with semi-dried cherry tomatoes (4,14)</i>	14

ANTIPASTI APPETIZERS	
Carpaccio di manzo, funghi e nocciole viterbesi <i>Beef carpaccio with mushrooms and hazelnuts from Viterbo (11)</i>	18
Uovo poché, Comté 18 mesi, patate e tartufo <i>Poached egg, 18-month-aged Comté, potatoes and truffle (2,4)</i>	22
Frisa con cozze del Lago di Paola, polpo e pomodoro <i>Frisella bread with mussels from Lago di Paola, octopus and tomatoes (1,3,5,8,9,14)</i>	18
Insalata di tuberi e sesamo <i>Root vegetable and sesame salad (10)</i>	16
Animella burro limone e tartufo nero <i>Veal sweetbreads with butter, lemon and black truffle (4)</i>	24

PRIMI FIRST COURSES	
Cacio e pepe (1,2,4)	16
Gnocco di semola siciliana con sugo di coda di manzo e cioccolato fondente 100% <i>Sicilian semolina gnocchi with oxtail ragù and 100% dark chocolate (1,2,4,9)</i>	20
Fettuccine con ragù di salsiccia e zafferano della Val D'Orcia <i>Fettuccine with sausage ragù and saffron from Val d'Orcia (1,4,8,14)</i>	22
Fregola sarda con pesce di scoglio e salicornia <i>Sardinian fregola with rockfish and sea asparagus (1,3,8,9,14)</i>	24
Farro spezzato del Parco della Majella, burro, parmigiano e salsa fata <i>Cracked spelt from Majella Nation Park with butter, Parmigiano Reggiano and fata sauce (1,4)</i>	18
Comete, legumi umbri e peperone crusco lucano <i>Comete pasta with umbrian legumes and crispy peperone crusco from Basilicata (1,8,9,14)</i>	18
Ruota burro, parmigiano e tartufo bianco <i>Ruota pasta with butter, Parmigiano Reggiano and white truffle (1,4)</i>	50

SECONDI MAIN COURSES	
Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo cheese (1,2,4,9,14)</i>	18
Pescato del giorno <i>Catch of the day (3,5,8,9,14)</i>	26
Maiale agrodolce, albicocche e misticanza <i>Sweet and sour pork with apricots and mixed baby greens (8,9,10,12,14)</i>	22
Zucca arrostita, burro di mandorle, zenzero e aceto di sambuco <i>Roasted pumpkin with almond butter, ginger and elderflower vinegar (8,11,14)</i>	18
Vitella, cipolle, salvia e patate schiacciate <i>Veal with onions, sage and crushed potatoes (8,9,10,14)</i>	20

CONTORNI SIDE DISHES	
Verdura ripassata <i>Sautéed seasonal greens</i>	10
Contorno del giorno <i>Side dish of the day</i>	10

DOLCI DESSERT	
Tiramisù (1,2,4,11)	9
Torta di carote e gelato all'olio EVO <i>Carrot cake with Extra Virgin Olive Oil ice cream (1,2,4)</i>	9
Semifreddo di burrata e cioccolato fondente 70% <i>Burrata semifreddo with 70% dark chocolate (2,4)</i>	9
Panna cotta e confettura di fichi <i>Panna cotta with fig jam (4)</i>	9
Crostata del giorno <i>Chef's tart of the day (1,2,4)</i>	8
Sorbetto alla frutta <i>Fruit sorbet</i>	8

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