RIMESSA

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	**+18**
AGGIUNTA DI TARTUFO BIANCO | ADDITION OF WHITE TRUFFLE	**+40**

DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENU DELLO CHEF **120**

- **Uovo poché, Comté 18 mesi, patate e tartufo nero** | *Poached egg, 18-month-aged Comté, potatoes and black truffle (2,4)*
- **Liguine burro, parmigiano e tartufo bianco** | *Linguine 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 200

GASTRONOMIA | CHARCUTERIE

Selezione di salumi 24
Selection of cured meats (8,14)

Prosciutto crudo di razza Mangalica e mozzarella di bufala campana 24
Mangalica cured ham and buffalo mozzarella from Campania (4)

Pane, burro piemontese e alici spagnole 14
Toasted bread, Piedmontese butter and Spanish anchovies (1,3,4)

Selezione di formaggi semi-stagionati 15
Selection of semi-aged cheeses (4)

Selezione di formaggi freschi 12
Selection of fresh cheeses (4)

Selezione di Caciocavallo pugliese a latte crudo e taralli 20
Selection of Caciocavallo cheese from Puglia with taralli (1,4)

Focaccia e mortadella 16
Focaccia with mortadella (1)

Crostone, ciauscolo marchigiano e stracchino laziale 16
Toasted bread with ciauscolo from Marche and stracchino cheese from Lazio (1,4)

Burrata e pomodorini semi-dry 14
Burrata cheese with semi-dried cherry tomatoes (4,14)

ANTIPASTI | APPETIZERS

Carpaccio di manzo, funghi e nocciole viterbesi 18
Beef carpaccio with mushrooms and hazelnuts from VIterbo (11)

Uovo poché, Comté 18 mesi, patate e tartufo 22
Poached egg, 18-month-aged Comté, potatoes and truffle (2,4)

Frisa con cozze del Lago di Paola, polpo e pomodoro 18
Frisella bread with mussels from Lago di Paola, octopus and tomatoes (1,3,5,8,9,14)

Insalata di tuberi e sesamo 16
Root vegetable and sesame salad (10)

Animella burro limone e tartufo nero 24
Veal sweetbreads with butter, lemon and black truffle (4)

PRIMI | FIRST COURSES

Cacio e pepe (1,2,4) 16

Gnocco di semola siciliana con sugo di coda di manzo e cioccolato fondente 100% 20
Sicilian semolina gnocchi with oxtail ragù and 100% dark chocolate (1,2,4,9)

Lorighittas con ragù di salsiccia e zafferano della Val D'Orcia 22
Lorighittas with sausage ragù and saffron from Val d'Orcia (1,4,8,14)

Fregola sarda con pesce di scoglio e salicornia 24
Sardinian fregola with rockfish and sea asparagus (1,3,8,9,14)

Farro spezzato del Parco della Majella, burro, parmigiano e salsa fata 18
Cracked spelt from Majella Nation Park with butter, Parmigiano Reggiano and fata sauce (1,4)

Comete, legumi umbri e peperone crusco lucano 18
Comete with umbrian legumes and crispy peperone crusco from Basilicata (1,8,9,14)

Linguine, burro, Parmigiano Reggiano e tartufo bianco 50
Linguine with butter, Parmigiano Reggiano and white truffle (1,4)

SECONDI | MAIN COURSES

Polpette al sugo e caciocavallo 18
Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo cheese (1,2,4,9,14)

Pescato del giorno 26
Catch of the day (3,5,8,9,14)

Maiale agrodolce, albicocche e misticanza 22
Sweet and sour pork with apricots and mixed baby greens (8,9,10,12,14)

Zucca arrostita, burro di mandorle, zenzero e aceto di sambuco 18
Roasted pumpkin with almond butter, ginger and elderflower vinegar (8,11,14)

Vitella, cipolle, salvia e patate schiacciate 20
Veal with onions, sage and crushed potatoes (8,9,10,14)

CONTORNI | SIDE DISHES

Verdura ripassata 10
Sautéed seasonal greens

Contorno del giorno 10
Side dish of the day

DOLCI | DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11) 9

Torta di carote e gelato all'olio EVO 9
Carrot cake with Extra Virgin Olive Oil ice cream (1,2,4)

Semifreddo di burrata e cioccolato fondente 70% 9
Burrata semifreddo with 70% dark chocolate (2,4)

Panna cotta e confettura di frutta 9
Panna cotta with fruit jam (4)

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

Sorbetto alla frutta 8
Fruit sorbet

Acqua filtrata 1,5 € - Acqua Plose 3 € - Pane e olio 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