

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Zucca fondente, crema di tofu alla cipolla, hummus di carota, porro
fritto e Saba
(1,11,13,14)
13{V}

Carciofo ripieno alla romana, fonduta di pecorino e salsa verde
(3,4,7,10,13)
13 {GF}

Focaccina di patate con porchetta di tonno, pesto di pomodori,
straciatella e songino
(1,3,4,7,8,13,14)
15

Battuta di manzo, puntarelle e Mayo alici
(3,4,10,13)
15{GF}

Polpette di bollito, salsa verde, honey mustard e chutney di pomodoro
(1,2,3,4,7,9,10,13,14)
14

PRIMI

Fettuccina con ragù di cervo al porto
(1,4,7,9,14)
16

Risotto Vialone Nano allo zafferano con parmigiano 24mesi e guancia
brasata
(7,9,13,14)
16{GF}

Chitarra con cavolo nero, crudo di gambero, arancia candita e nocciole
(1,2,3,4,5,7,8,9,13,14)
18

Agnolotti di brasato con jus di manzo e spuma al parmigiano
(1,4,7,9,13,14)
15

Maccheroncino con zucca, baccalà e salvia
(1,3,7,9,13,14)
16

SECONDI

Saltimbocca di pesce spada e verdura a foglia ripassata
(1,3,7,13,14)
23

Rollè di pollo alle castagne, jus alla birra e cicoria
(1,4,7,9,10,13,14)
22

Crepinette di crucifere con cuore di bouche de chevre, hummus alla rapa
rossa, anacardi e senape all antica
(6,7,9,10,13,14)
19 {GF-V}

Ricciola scottata, cavoletti grigliati e salsa di mais arrosto
(3,7,13,14)
24{GF}

Guancia di manzo brasata con purè di patate al tartufo
(7,9,13,14)
23{GF}

CONTORNI

Stick di tuberi fritti
(1,2,11,13)
7 {V}

Verdura a foglia ripassata
(13,14)
7{V}

Purè di patate al tartufo
(7)
10 (V)

Cavoletti arrostiti
(6,13)
8{V}

DOLCI

Tartelletta come uno strudel con crema pasticcera
(1,4,7,8)
8

Tiramisù ricetta tradizionale: tuorlo, mascarpone, savoiardo,
caffè e cacao
(1,4,7)
7

Cheesecake basca con coulis ai frutti di bosco e lampone croccante
(1,4,7)
8

Mousse al fondente 60%, biscotto al cacao salato, nocciole
caramellate e pralinato di nocciole
(1,7,8)
8

Maritozzo di zucca, caramello di zucca e mousse al cioccolato
(1,4,7)
8

Cestino di pane 3 euro
Acqua 2 euro

V = Vegetariano / GF = Senza Glutine

- 1 Cereali
- 2 Crostacei
- 3 Pesce
- 4 Uovo
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta secca
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Molluschi
- 13 Aglio
- 14 Cipolla

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Tosted pumpkin, onion tofu cream, carrot hummus, fried leek and Saba
(1,11,13,14)
13{V}

Roman-style stuffed artichoke, pecorino cheese fondue and green sauce
(3,4,7,10,13)
13 {GF}

Potato focaccina with tuna porchetta, tomato pesto, stracciatella and
songino salad
(1,3,4,7,8,13,14)
15

Beef tartare, puntarelle and anchovies Mayo
(3,4,10,13)
15{GF}

"Bollito" meatballs, green sauce, honey mustard and tomato chutney
(1,2,3,4,7,9,10,13,14)
14

PRIMI

Fettuccina with port and venison ragout
(1,4,7,9,14)
16

Vialone Nano risotto with saffron with 24-month parmesan and
braised cheek
(7,9,13,14)
16{GF}

Fresh spaghetti with black cabbage, raw shrimp, candied orange and
hazelnuts
(1,2,3,4,5,7,8,9,13,14)
18

Braised agnolotti with beef jus and parmesan foam
(1,4,7,9,13,14)
15

Macaroni with pumpkin, cod and sage
(1,3,7,9,13,14)
16

SECONDI

Saltimbocca of swordfish and sautéed leafy vegetables
(1,3,7,13,14)
23

Chicken roll with chestnuts, beer jus and chicory
(1,4,7,9,10,13,14)
22

Cruciferous crepinette with bouche de chevre heart, red turnip hummus,
cashews and grainy mustard
(6,7,9,10,13,14)
19 {GF-V}

Seared amberjack, Brussels sprouts and roasted corn sauce
(3,7,13,14)
24{GF}

Braised beef cheek with truffle mashed potatoes
(7,9,13,14)
23{GF}

CONTORNI

Fried tuber stick
(1,2,11,13)
7 {V}

Leafy vegetables
(13.14)
7{V}

Mashed potatoes with truffles
(7)
10(V)

Roasted Brussels sprouts
(6.13)
8{V}

DOLCI

Tartlet like a strudel with custard

(1,4,7,8)

8

Tiramisu traditional recipe: yolk, mascarpone, savoiardo, coffee
and cocoa

(1,4.7)

7

Basque cheesecake with berry coulis and crispy raspberry

(1,4.7)

8

60% dark mousse, salted cocoa biscuit, caramelized hazelnuts and
hazelnut praline

(1,7,8)

8

Pumpkin maritozzo, pumpkin caramel and chocolate mousse

(1,4.7)

8

Bread basket 3 euros

Water 2 euros

V = Vegetarian / GF = Gluten-free

- 1 Cereals
- 2 Crustaceans
- 3 Fish
- 4 Egg
- 5 Peanuts
- 6 Soy
- 7 Milk
- 8 Dried fruit
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame
- 12 Molluscs
- 13 Garlic
- 14 Onion