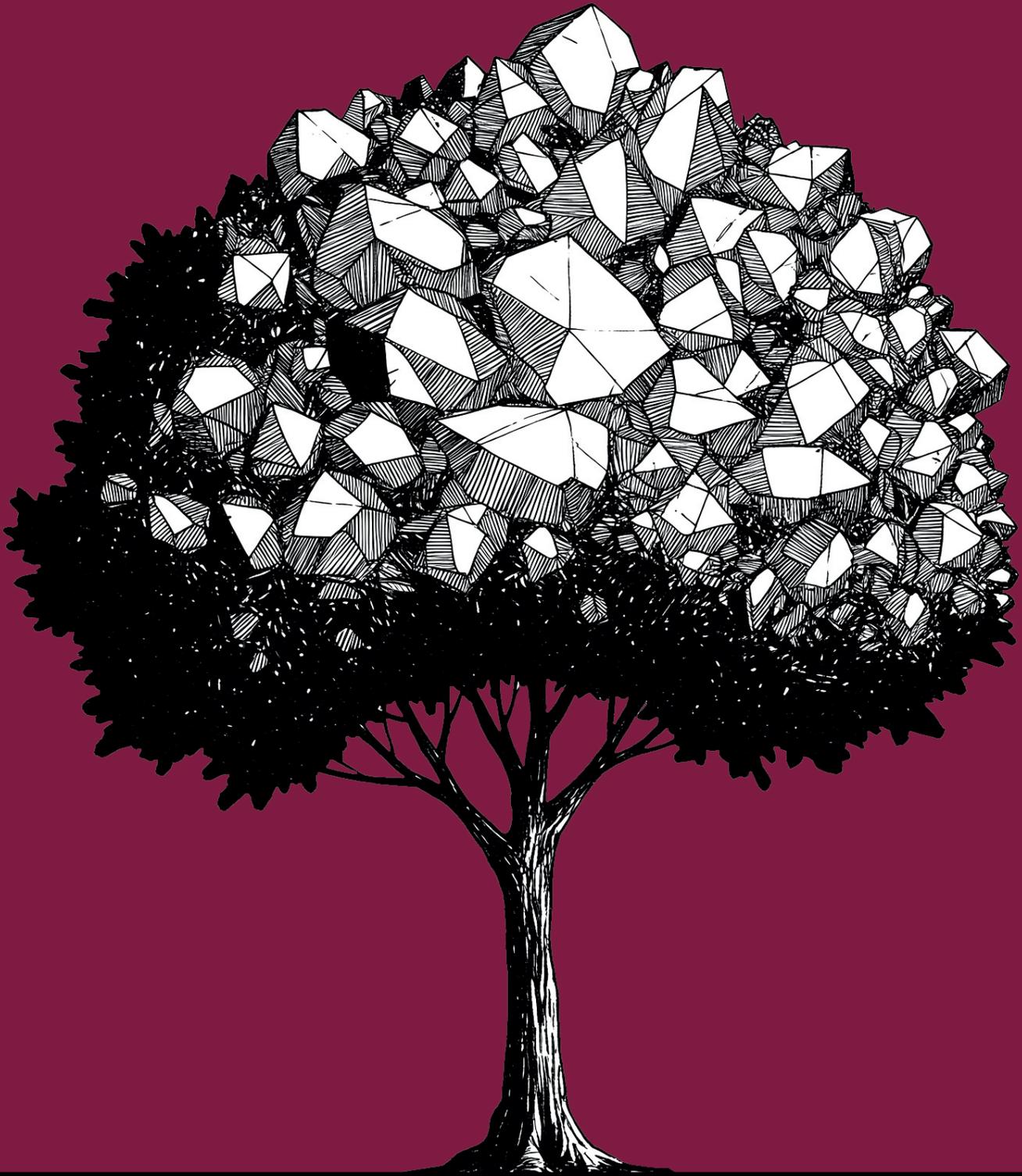


MENU



Gastronomia

Jamon de Bellota focaccia al tegamino e salsa tomate [1, 4]	29,00 euro
Culatta di Parma stagionata 16 mesi	18,00 euro
Treccia di mozzarella di bufala [7]	13,00 euro
Acciughe del Cantabrico, servite con focaccia al tegamino e burro speziato [7, 12]	16,00 euro

Banco

Carne

Carpaccio di manzo, rucola di campo, parmigiano reggiano stagionato 30 mesi [7] 	18,00 euro
Battuta di manzo, salsa al "bloody mary" e sedano [10, 12] 	17,00 euro
Vitello tonnato [3, 4, 7, 10, 12] 	18,00 euro

Pesce

Carpaccio di ricciola**, mela al Maraschino e lime [4, 12] 	18,00 euro
Tartare di pesce** del giorno [4, 12] 	16,00 euro
Carpaccio di gamberi rossi**, dressing di arancia e limone [2, 12] 	22,00 euro

Vegetali

Babaganoush di melanzane, pomodori confit, chips di barbabietola e pinoli tostati [5, 8, 12]	14,00 euro
Hummus freddo di ceci e zucchine, tahina, carote e sesamo [10, 11, 12]  	13,00 euro
Involtino di verza, ripieno di verdure wok, provola affumicata, emulsione di soia e mandorle [5, 6, 7, 8, 12]  	12,00 euro

Insalate

Insalata, ceci, ravanelli, salsa di spinaci e anacardi [5, 8, 12]  	14,00 euro
Insalata, finocchi, arancia, olive nere, dressing agli agrumi [12]  	13,00 euro
Insalata verde  	7,00 euro

Fritti

Suppli al telefono** [1, 7, 9] 	3,00 euro
Polpette di ceci e salsa tzatziki [1, 3, 7, 9] 	8,00 euro
Stripes di pollo, senape e miele [1, 3, 10]	10,00 euro
Alici fritte**, maionese alle erbe mediterranee [1, 3, 4]	8,00 euro
Crocchetta di baccalà mantecato e maionese alla paprika [1, 3, 4, 7, 12]	9,00 euro
Fiori di zucca ripieni di ricotta e salvia [1, 7] 	(2 pz) 8,00 euro

Comfort food

Cheeseburger di manzo di vacca bruna, insalata iceberg e pomodoro fresco, servito con patate al forno e maionese di albume [1, 3, 7, 12]	20,00 euro
Tataki di tonno** al sesamo, chutney di zucchine e verdura di stagione [4, 10, 11, 12] 	22,00 euro
Cube Roll di manzo alla griglia con patate al forno 	26,00 euro
Involentino di spada** ripieno alla mediterranea, salsa di pomodori datterini e verdura di stagione [1, 4, 5, 8, 9, 12]	18,00 euro

Contorni

Patate al forno 	7,00 euro
Verdura di stagione 	7,00 euro
Insalata misticanza 	6,00 euro

Pizza al tegamino

Olio e sale [1]	5,00 euro
Rucola, mousse di ricotta, pesca grigliata e glassa di aceto balsamico [1, 7, 12]	13,00 euro
Culatello, fichi e mozzarella di bufala a latte crudo [1, 7]	14,00 euro

Pizza romana

Focaccia, olio e rosmarino [1, 1.1, 1.3, 6] 	5,00 euro
Margherita [1, 6, 7] 	9,00 euro
Pomodoro, fiordilatte, basilico	
Inversa [1, 6, 7]	11,00 euro
Fiordilatte, datterini arrosto, pesto di basilico, basilico	
Napoli [1, 4, 6, 7]	10,00 euro
Pomodoro, fior di latte, alici del Cantabrico	
Estiva [1, 12]	11,00 euro
Pomodoro, olive taggiasche, pomodorini arrosto, capperi, basilico, origano	
Regina [1, 7]	15,00 euro
Pomodoro, bufala a crudo, basilico, scaglie di grana	
Fiori di zucca e alici [1, 4, 6, 7] 	14,00 euro
Fiordilatte, fiori di zucca e alici del Cantabrico	
Norma [1, 7]	16,00 euro
Pomodoro, melanzane fritte, basilico, bufala a crudo, cacioricotta	
Diavola [1, 6, 7, 12] 	14,00 euro
Pomodoro, caciocavallo dei Monti Lattari, olive taggiasche, 'nduja, basilico	
Culatta & bufala [1, 7]	14,00 euro
Fiordilatte, mozzarella di bufala in cottura, culatta di parma 16 mesi, rucola	

Dolci

Bianco mangiare [3, 7, 8]	10,00 euro
Cheesecake al cocco, crumble al pistacchio, composta di frutti di bosco e lime	
Coppetta di gelato Ciampini	6,00 euro
Nocciolato [3, 5, 7, 8]	
Pistacchio [3, 5, 7, 8]	
Cocco e cioccolato [7]	
Yogurt e visciole [7]	
Crema della nonna [3, 5, 7, 8]	
Frutti di bosco [7]	
Tiramisù con crumble al caffè [1, 3, 5, 7, 8]	7,00 euro
Tartelletta alla crema pasticcera e frutta fresca [1, 3, 5, 7, 8]	8,00 euro
Frutta di stagione	10,00 euro
<hr/>	
Acqua Orsini naturale	3,00 euro
Acqua Nepi effervescente	3,00 euro
Acqua Orsini frizzante	3,00 euro

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine
 - 1.1 Grano
 - 1.2 Segale
 - 1.3 Orzo
 - 1.4 Avena
 - 1.5 Farro
 - 1.6 Kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico di -20°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi, nel rispetto delle normative sanitarie vigenti. Nel caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala, che sarà lieto di fornire la lista degli allergeni presenti nel nostro menu.

** Prodotto surgelato



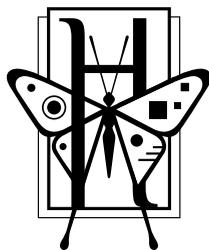
Gluten free



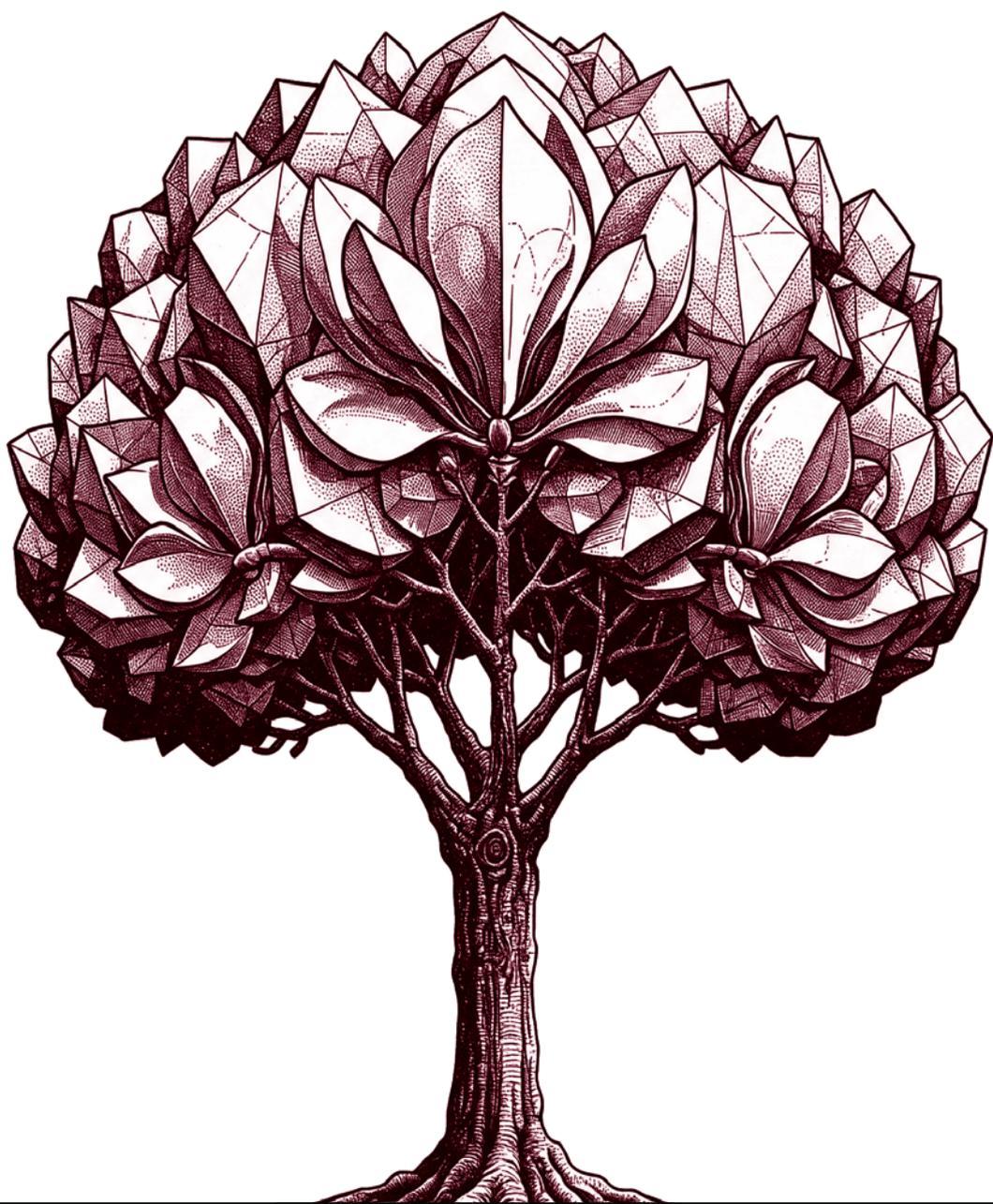
Vegetariano



Vegano



CARTA DEI VINI



Bollicine ***Sparkling wines***

Le Marchesine - Lombardia - Franciacorta DOCG Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	50,00 euro
Le Marchesine -Lombardia - Franciacorta Saten Chardonnay Pinot Nero	55,00 euro
Le Marchesine - Lombardia - Franciacorta DOCG Rosè Chardonnay Pinot Nero	55,00 euro
Ca' de Frati - Lombardia - Cuvee dei Frati Extra Brut Chardonnay	45,00 euro
Gallimard - Francia - Champagne Cuvee de Reserve Brut Blanc de Noirs Pinot Nero	90,00 euro
Jean Gimonnet - Francia - Champagne Blanc de Blancs Cru Chardonnay	110,00 euro
Jean Luc Houblin - Francia - Crémant Blanc de Bourgogne Brut L'Eclat Chardonnay	60,00 euro
Jean Luc Houblin - Francia - Crémant Blanc de Bourgogne Rubis Chardonnay Pinot Nero	65,00 euro

Vini rossi ***Red wines***

Kellerei St Pauls - Trentino Alto Adige - Lagrein Kretzer Alto Adige DOC	28,00 euro
Kellerei St Pauls - Trentino Alto Adige - Pinot Nero Alto Adige DOC	28,00 euro
Ju Zire - Abruzzo - Montepulciano D'Abruzzo Doc Bio Montepulciano	26,00 euro
Beringer - California Napa Valley - Classic Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon	28,00 euro

Vini rosati ***Rosè wines***

Lunaria Orsogna - Abruzzo - Malvasia orange Ancestrale Biodinamico Malvasia	25,00 euro
San Marzano - Puglia - " Tramari" Primitivo Rosè Igp Primitivo	28,00 euro
Rosé Black Peak - Trentino Alto Adige - IGT Vigenti delle Dolomiti Cabernet, Merlot, Pinot Nero	25,00 euro

Vini bianchi *White wines*

Vietti - Piemonte - Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOC Timorasso	42,00 euro
Zamò - Friuli di Venezia Giulia - "No Name" Colli Orientali del Friuli Doc Friuliano	34,00 euro
Jermann - Friuli Venezia Giulia - Vinnae Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla	48,00 euro
Schiopetto - Friuli Venezia Giulia - Ribolla Gialla del Pompiere Colli Orientali del Friuli Doc Ribolla Gialla	33,00 euro
Inama - Veneto - Vulcaia Veneto IGT Sauvignon	34,00 euro
Marco Carpineti - Lazio - Capolemole Bianco Lazio IGT Bellone	28,00 euro
Casa d'Ambra - Ischia Campania - Biancolella Doc Biancolella	33,00 euro
Planeta - Sicilia - Etna Bianco Doc Etna Bianco	40,00 euro
Is Argiolas - Sardegna - Vermentino di Sardegna DOC Vermentino	37,00 euro
Dr. Loosen - Germania Mosella - Riesling Blu Dry Riesling	40,00 euro
Domain Colbois - Francia Borgogna - Chablis Chardonnay	42,00 euro

Vini da dessert *Dessert wines*

7,00 euro

Amari *Bitters*

7,00 euro

