

## ANTIPASTI

---

Rapa rossa, mandorle, aceto balsamico 8,14	€ 12
Crocante di patate arrosto & porchetta home-made 3,5,6,7,8	€ 12
Olive all ascolana home-made, mayo limone 3,7,9,14	€ 12
Carpaccio di manzo, pioppini, mirtili, tartufo 9	€ 15
Filetto di baccalà in tempura, alla romana 4,5,8,14	€ 14

## PRIMI

---

Agnolotto fatto in casa, stracotto di manzo, parmigiano 3,7,9,14	€ 21
Fettuccina, ragù bianco di coniglio, zucca arrosto, riduzione di porto 3,7,9,14	€ 20
Tagliolini, burro al limone, vongole, bottarga 3,4,7,9	€ 23
Linguine al nero di seppia, salmoriglio, baccalà mantecato 3,4,7,13	€ 21
Primi della tradizione romana Carbonara /Cacio & Pepe /Amatriciana 3,7,9	€ 15

## SECONDI

---

Collo di maiale alla brace, patate viola, castagne, funghi di bosco 7,9,10,14	€ 23
Bavetta di manzo alla brace, radicchio, arancia amara 7,9	€ 24
Portobello gratinato alla brace, ragù di vegetali, crema di patate 6,7,14	€ 20
Sogliola alla mugnaia 4,7	€ 24
Ventresca di tonno rosso, fichi, paleta iberica 4,7	€ 26

## CONTORNI

---

Patate arrosto	€ 7
Cicoria ripassata	€ 7
Puntarelle alla romana, alici del cantabrico 4	€ 8
Aggiunta tartufo	€ 10

## DOLCI

---

Tiramisù 3,6,7	€ 8
Biscotteria new food, crema pasticciera al cucchiaio 3,6,7,8,11	€ 8
Crostata ricotta e visciole 3,6,7	€ 8
Pavlova, frutti di bosco 3,7	€ 8

Cestino del pane 3,7,8,10,11	€ 4
Sfoglia croccante	€ 4

### Lista Allergeni

Per motivi di sicurezza alimentare o disponibilità, gli ingredienti potrebbero essere surgelati abbattuti.

1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce e derivati - 5 arachidi - 6 soia  
7 latte e derivati (delattosato) - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape  
11 semi sesamo - 12 lupino e derivati - 13 molluschi e derivati - 14 solfiti