

ANTIPASTI

Rapa rossa, mandorle, aceto balsamico 8,14	€ 12
Croccante 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, mirtilli, 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
Fettuccina Experience: burro e parmigiano crudo di manzo, gel di limone 3,7,9	€ 17
Primi della tradizione romana Carbonara /Cacio & Pepe /Amatriciana 3,7,9	€ 15

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sez. VIII capitolo 3 lettera D punto 3.

In mancanza del prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato/abbattuto. Il nostro personale in sala vi avviserà quando verrà utilizzato un prodotto congelato in alternativa al fresco

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
/entresca 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