

ANTIPASTI

BURRATA DELLO CHEF

Servita su morbido di panzanella, pesto di basilico, alici marinate dello chef e bottarga di muggine sarda | €22
disponibile anche in versione vegetariana | €16

1, 4, 7, 8, 9, 12, 15



TARTARE DI MANZO

Di Pezzata Rossa, salsa alla carbonara, Worcester fatta in casa, brisée al parmigiano, scalogno agrodolce e nocciole di Viterbo | €20
provala con tartufo nero fresco | €34

1, 3, 4, 7, 8, 12, 15

PUTTANESCA DI TONNO

Tartare di tonno con pomodori secchi, olive, capperi, pane croccante al pomodoro, salsa all'arrabbiata e pesto di pistacchi | €20

1, 4, 8, 15

FRITTO MISTO

Il nostro cartoccio con alici di Anzio, calamaretti spillo, carciofi a lamelle e salsa agrumata alla senape | €19,50

1, 3, 4, 6, 10, 12, 14, 15

CRUDO DI CARCIOFI E PASTRAMI

Julienne di carciofi, pastrami di manzo affumicato, cachi mela, granella di pistacchi, melograno e scaglie di pecorino | €18

7, 8, 10

CROSTINO AL TARTUFO NERO

Con tartufo nero fresco e fonduta di pecorino al tartufo | €26

1, 7

disponibile anche cacio e pepe, con noci e pere | €12

1, 7, 8

Speciale dello Chef

CAPELANTE SCOTTATE

Con crema di patate, cime di rapa ripassate, maionese al corallo e arancia candita | €27,50

3, 7, 12, 14, 15

PRIMI

Disponibile anche la pasta senza glutine

FETTUCCINE AGLI SCAMPI

Pasta fresca all'uovo al nero di seppia, crudo di scampi, bisque e pesto di rucola e mandorle | €24

1, 2, 3, 7, 8, 9, 12, 15



TORTELLI DI ZUCCA

Tortelli ripieni di zucca con pecorino romano, pepe, fava tonka e porro croccante | €18
provali con tartufo nero fresco | €32

1, 3, 7, 9, 12

TONNO ALLA MARINARA

Tonnarelli acqua e farina con tonno fresco, salsa di pomodoro, alici e pane croccante alle erbe | €19

1, 4, 9, 12, 15

PAPPARDELLE ALL'ANATRA

Pappardella acqua e farina con ragout di anatra, crumble di nocciole, scorza d'arancia e Parmigiano Reggiano 24 mesi | €18,50

1, 7, 8, 9, 12, 15

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro al tartufo nero fatto in casa | €34

1, 3, 7, 9



AMATRICIANA AL CESANESE

Mezze maniche con guanciale locale, pecorino romano, pomodoro, vino rosso Cesanese e mousse di burrata affumicata | €16,50

1, 7, 9, 12

Speciale dello Chef

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine del Pastificio Lagano con astice e la sua bisque, burro alla mentuccia romana e datterino fresco | €38

1, 2, 7, 9, 12, 15



SECONDI

MAIALINO ALLA CACCIATORA

Cotto a bassa temperatura con fondo al pomodoro, olive, rosmarino e broccoli romaneschi arrostiti | €22

provalo con tartufo nero fresco | €36

7, 9, 12, 15



BACCALÀ CROCCANTE

Filetti di baccalà fritti con barbabietola rossa in agrodolce e maionese allo zafferano di San Cesareo | €22,50

1, 3, 4, 6, 10, 12, 15

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Di vitella con prosciutto crudo, vino bianco, salvia e crema di cicoria ripassata

| €20

1, 7, 9, 12

CALAMARO SCOTTATO

Cotto a bassa temperatura con pesto di pomodori secchi, chips al basilico, creme fraïche al bergamotto e cipolla rossa in agrodolce | €25

1, 7, 8, 12, 14, 15

POLPETTE DI NONNA ALBA

Di manzo e vitello con salsa al pomodoro, melanzane fritte e pecorino amatriciano | €18

1, 3, 7, 9, 15

OMBRINA E HUMMUS

Filetto di ombrina scottato con hummus di ceci e mentuccia alla romana, cime di cavolfiore e chips di riso | €26

4, 9, 12, 15



Speciale dello Chef

LA RANA NEL BOSCO

Coda di rospo alla mugnaia con funghi pioppini, indivia belga brasata, guanciale e tartufo nero fresco | €36

1, 4, 7, 9, 12, 15

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Di Avezzano, cotte al forno con la buccia | €7

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €7

PUNTARELLE ALLA ROMANA

Con salsa di alici, aceto di mele, aglio e olio evo | €9

4, 12

CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €7

12

Cestino con pane e crostini | €3

