

# ANTIPASTI

## BURRATA DELLO CHEF

Servita su morbido di panzanella, pesto di basilico, alici marinate dello chef e bottarga di muggine sarda | €22,50  
*disponibile anche in versione vegetariana* | €16,50

1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 16



## TARTARE DI MANZO

Di Pezzata Rossa, salsa alla carbonara, Worcester fatta in casa, brisée al parmigiano, scalogno agrodolce e nocciole di Viterbo | €20  
*provalo con tartufo nero fresco* | €38

1, 3, 4, 7, 8, 12, 16

## PUTTANESCA DI TONNO

Tartare di tonno con pomodori secchi, olive, capperi, pane croccante al pomodoro, salsa all'arrabbiata e pesto di pistacchi | €22  
1, 4, 8, 15, 16

## 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, 16

## CRUDO DI CARCIOFI E PASTRAMI

Julienne di carciofi, pastrami di manzo affumicato, mela verde, 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 | €30  
1, 3, 7  
*disponibile anche cacio e pepe, con noci e pere* | €12  
1, 3, 7, 8

Speciale dello Chef

## CAPELANTE SCOTTATE

Con crema di patate, cime di rapa ripassate, maionese al corallo e arancia candita | €28,50

3, 7, 12, 14, 15, 16

# 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  
*provalo con tartufo nero fresco* | €36  
1, 3, 7, 9, 12, 16

## TONNO ALLA MARINARA

Tonnarelli acqua e farina con tonno fresco, salsa di pomodoro, alici e pane croccante alle erbe | €19,50  
1, 4, 9, 12, 15, 16

## PAPPARDELLE DI SCOTTONA

Pappardelle acqua e farina con ragù bianco di petto di manzo di Scottona, Parmigiano Reggiano, crumble di pecorino, curcuma ed arancia | €19  
1, 7, 9, 12, 16

## TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro al tartufo nero fatto in casa | €38  
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, 3, 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, 16



## SECONDI

### MAIALINO ALLA CACCIATORA

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

*provalo con tartufo nero fresco* | €40

7, 9, 12, 16



### 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, 16

### 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 fraîche al bergamotto e cipolla rossa in agrodolce | €25

1, 7, 8, 12, 14, 15, 16

### POLPETTE DI NONNA ALBA

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

1, 3, 7, 9, 12, 16

### 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, 16



Speciale dello Chef

### LA RANA NEL BOSCO

Coda di rospo alla mugnaia con funghi pioppini, indivia belga brasata, guanciale e tartufo nero fresco | €42

1, 4, 7, 9, 12, 15, 16

## CONTORNI

### PATATE RUSTICHE

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

### PUNTARELLE ALLA ROMANA

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

4, 12

### CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €8

### CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €8

12

*Cestino con pane e crostini* | €3

1

*Pane senza glutine* | €1,50

I numeri indicati sotto alla descrizione dei piatti si riferiscono agli allergeni presenti. Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata, ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni. Per consultare l'elenco completo di allergeni e tracce è possibile richiedere la carta allo staff.

