

Menù

CENA | DINNER

LUN. - DOM. DALLE 19.30 ALLE 22.30 | LUN. - SUN. FROM 7.30^{PM} TO 10.30^{PM}

ANTIPASTI | STARTER

Crudo di mare selezionato

Raw selected seafood

€35,00

Calamari ripieni di ricotta laziale con pomodorini secchi e melanzane
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines

€25,00

Pomodoro di mare

Tomato and seafood

€28,00

Capesanta marinata, spuma di fragole, lime e menta

Scallop, strawberry foam and mint

€25,00

Crudo di Chianina affumicato, delizia al pecorino di grotta e tartufo

Smoked Chianina, pecorino cheese and truffle

€25,00

Gazpacho di pesche e basilico con sepioline del mediterraneo

Peach and basil gazpacho with cuttlefish

€24,00

Menù

CENA | DINNER

LUN. - DOM. DALLE 19.30 ALLE 22.30 | LUN. - SUN. FROM 7.30^{PM} TO 10.30^{PM}

PRIMI | FIRST COURSES

Spaghettone aglio, olio e peperoncino, battuta di pomodoro del Piennolo e alici di Sicilia

Spaghetti with garlic, oil and chilli, tomato tartare and Sicilian anchovies

€24,00

Fagottino di Scorfano, stracciatella di bufala e brodetto

Ravioli with red fish and buffalo stracciatella

€26,00

Tagliolino all'uovo, scampi siciliani e tartufo

Tagliolino pasta with prawns and truffle

€26,00

Scialatiello al basilico ai sapori del Mediterraneo

Basil scialatiello pasta with Mediterranean sea food

€26,00

Risotto ai fichi, parmigiano stravecchio 54 mesi e Patanegra

Risotto figs, 54 months old parmesan and patanegra

€28,00

Zuppetta fredda carote e ginger, ostriche croccanti e citronette asiatica

Cold soup ginger and carrots, crunchy oysters and Asian citronette

€24,00

Menù

CENA | DINNER

LUN. - DOM. DALLE 19.30 ALLE 22.30 | LUN. - SUN. FROM 7.30^{PM} TO 10.30^{PM}

SECONDI | MAIN COURSES

Polpo alla brace, melanzane marinate e stracciatella di bufala
Grilled octopus, marinate aubergines and buffalo stracciatella
€30,00

Selezione di pesce con giardiniera di verdure in agrodolce
Selection of fish with sweet and suor vegetables
€35,00

Costoletta di rombo, insalatina mediterranea e citronette al mango affumicato
Brill rib, mediterranean salad and citronette with mango
€28,00

Rana pescatrice, verza e patate soutè, salsa capperi e limone
Monkfish, cabbage and soutè potatoes, capers and lemon
€28,00

Fiorentina di Chianina da 1kg con verdure di stagione
Chianina rib eye 1kg and seasonal vegetables
€76,00

Secreto Iberico con pere, purea di patate bruciata e salsa alla Sangria
Secreto Iberico, masched potatoes and sangria
€28,00

Cosciotto di agnello alla parmigiana e spuma di bufala
Leg of lamb with parmigiana eggplant and buffalo mousse
€28,00

Selezione di formaggi italiani e pan brioche tostato
Selection of italian cheese and toasted pan brioche
€20,00

Menù

CENA | DINNER

LUN. - DOM. DALLE 19.30 ALLE 22.30 | LUN. - SUN. FROM 7.30^{PM} TO 10.30^{PM}

DOLCI | DESSERT

Tiramisù classico

Tiramisù

€12,00

100% limone Amalfitano

100% Amalfi lemon

€12,00

Black and White

€12,00

Cremoso al cioccolato al latte e mango

Creamy milk chocolate and mango

€12,00

Tagliata di frutta con salsa al cioccolato fondente

Sliced fruit with chocolate sauce

€12,00

Menù

CENA | DINNER

LUN. - DOM. DALLE 19.30 ALLE 22.30 | LUN. - SUN. FROM 7.30^{PM} TO 10.30^{PM}

MENÙ DEGUSTAZIONE | TASTING MENÙ

Benvenuto dello chef
Chef welcome

Capesanta marinata, spuma di fragole, lime e menta
Scallop, strawberry foam and mint

Tagliolino all'uovo, scampi siciliani e tartufo
Tagliolino pasta with prawns and truffle

Polpo alla brace, melanzane marinate e stracciatella di bufala
Grilled octopus, marinate aubergines and buffalo stracciatella

Secreto Iberico con pere, purea di patate bruciata e salsa alla Sangria
Secreto Iberico, mashed potatoes and sangria






100% limone Amalfitano
100% Amalfi lemon
€95,00 pp






Con vini in abbinamento
With wine pairing

€125,00 pp

ALLERGENI




 CEREALI / GLUTINE
 CROSTACEI
 UOVA

 PESCE
 MOLLUSCHI
 SOIA
 LATTE E LATTOSIO
 SEDANO






 SENAPE
 SEMI DI SESAMO
 ARACHIDI
 FRUTTA SECCA (NOCI...)
 SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA

 LUPINI
 VEGETARIAN
 VEGAN
 GLUTEN FREE
 * CONGELATO

ALLERGENS

 CEREALS / GLUTEN
 CRUSTACEANS
 EGG

 FISH
 CLAMS
 SOY
 MILK AND LACTOSE
 CELERY

 MUSTARD
 SESAME SEEDS
 PEANUTS
 DRIED FRUIT (NUTS...)
 SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE

 LUPINS
 VEGETARIAN
 VEGAN
 GLUTEN FREE
 * FROZEN

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR BUSINESS, THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE ARE INVITED TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF.

"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04".
ALL FISH PRODUCTS INTENDED TO BE EATEN RAW HAVE BEEN SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT ACCORDING TO EC REG. 853/04".

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI. PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.
ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH CONTAIN SULPHITES. FOR ANY NEED, CONTACT THE DINING ROOM STAFF.

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE.
GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES.