



MENU À LA CARTE

Antipasti / Starter

Crudo di mare selezionato
Raw selected seafood
€35,00

*Calamaretti, ricotta laziale, pomodorini confit al basilico
e crema di melanzane alla brace*
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines
€25,00

Cremoso di Topinambur, uovo poché e tartufo nero pregiato
Creamy Topinambur, poached egg and precious black truffle
€26,00

*Anguilla alla brace, millefoglie di zucchine, timo e bufala,
aceto balsamico stravecchio*
Grilled eel, zucchini millefeuille, thyme and bufala, aged balsamic vinegar
€25,00

Baccala, spuma di tuberì e radici
Salted cod, tubers mousse's and roots
€26,00

Asparagi verdi gratinati al Parmigiano stravecchio e salsa olandese
Green asparagus, parmigiano and hollandaise sauce
€24,00



MENU À LA CARTE

Primi / First courses

Spaghettone, ricci di mare, mandorle e limone

Spaghetti, sea urchins, almonds and lemon

€28,00

Tagliolino al ragù di coniglio e tartufò nero pregiato

Tagliolino with rabbit ragù and precious black truffle

€28,00

Pici acqua e farina, stracotto di vitello, asparagi e chips di parmigiano

Pici pasta, veal, asparagus and parmesan

€26,00

Risotto, zucca mantovana, caffè e amaretto

Risotto, pumpkin, coffee and amaretto

€25,00

Fusillone artigianale, animelle, pecorino e blended di pepi

Handmade Fusillone, animelle, pecorino cheese and blended of pepi

€26,00

*ALCUNI PRODOTTI ITTICI SONO STATI ABBATTUTI DIRETTAMENTE A BORDO DEI PESCHERECCI, GLI ALTRI NEGLI ABBATTITORI DELLA NOSTRA CUCINA

*SOME FISH PRODUCTS HAVE BEEN BLAST CHILLED DIRECTLY ONBOARD FISHING VESSELS, OTHERS IN THE BLAST CHILLER OF OUR KITCHEN



MENU À LA CARTE

Secondi / Main courses

Ombrina bocca d'oro all'acqua pazza, crackers alle erbe e tuberì arrostiti
Crazy water golden mouth croaker, herbal crackers and roasted tubers
€28,00

Rombo in crosta al sale nero e agrumi, salsa allo champagne e terrina di patate al timo
Black salt and citrus croast Rombo, champagne sauce and thyme potato terrine
€30,00

Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino
Otopus, artichokes, mint and pecorino cheese
€30,00

Costata di Scottona alla brace da 1kg, con la nostra selezione di verdure
Scottona rib eye 1kg and seasonal vegetables
€76,00

Punta di petto di vitello da latte alla brace, salsa Teriyaki e cavolfiore al Blu di Bagnoli
Kalf brisket, Teriyaki sauce, cauliflower and cheese
€28,00

Stinco di maialino iberico disossato, croccante di pane, salsa al mirto e zuppetta di cipolle
Iberian pig, crunchy bread, mirto-sauce and onion soup
€28,00

Lombetto d'agnello presalè dorato al tartufo e funghi alla brace
Presalè golden lamb loin with truffles and grilled mushrooms
€30,00

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



MENU À LA CARTE

Dolci / Dessert

Tiramisù ai marron glacé e pere al rum Santa Teresa

Tiramisù, marron glacé and rum

€12,00

Tatin di mele renette, sfoglia al pan di spezie e gelato alla vaniglia del Madagascar

Apple tatin and vanilla ice cream

€12,00

Crème Brûlée al pistacchio e croccante alla liquirizia

Crème Brûlée with pistachio and crispy licorice

€12,00

Consistenze al cioccolato, spuma alla birra scura e salsa alla vaniglia Tahiti

Chocolate textures, dark beer foam and Tahiti vanilla sauce

€12,00

Cremoso alla nocciola e sablè alla Fava Tonka

Creamy with hazelnut and Tonka bean

€12,00

La nostra Asiette

Our Asiette

€28,00

I PIATTI PROPOSTI POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE SENZA GLUTINE.

A RICHIESTA ALCUNI DEI PIATTI PROPOSTI POSSONO ESSERE PREPARATI IN VERSIONE VEGETARIANA.

THE SELECTED DISHES MAY ALSO BE PREPARED GLUTEN FREE. UPON REQUEST SOME DISHES MAY BE PREPARED IN A VEGETARIAN VARIATIONS.



MENU À LA CARTE

“I nostri Classici” Menù Degustazione / “Our Classics” tasting menu

Benvenuto dello chef
Chef welcome

(CHAMPAGNE RSV BRUT ROSE)

Calamaretto, ricotta laziale, pomodorini confit al basilico e crema di melanzane
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines
(BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY)

Pici acqua e farina, stracotto di vitello, asparagi e chips di parmigiano
Pici pasta, veal, asparagus and parmesan
(CHARDONNAY CLOUDY BAY NEW ZELAND)

Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino
Octopus, artichokes, mint and pecorino cheese
(CHARDONNAY CLOUDY BAY NEW ZELAND)

Punta di petto di vitello da latte alla brace, salsa Teriyaki e cavolfiore al Blu di Bagnoli
Kalf brisket, Teriyaki sauce, cauliflower and cheese
(TENUTA DELLA IORIA CESANESE DEL PIGLIO)

Cre moso alla nocciola e sablé alla fava tonka
Creamy with hazelnut and fava tonka sablé
(KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA)

€95,00 pp



€130,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)

IL MENÙ VERRÀ SERVITO PER L'INTERO TAVOLO. MENU WILL BE SERVER FOR THE WHOLE TABLE



MENU À LA CARTE

“Esperienza Les Etoiles” Menù Degustazione / “Les Etoiles experience” tasting menu

*Benvenuto dello chef
Chef welcome*

(FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT)

*Calamaretto, ricotta laziale, pomodorini confit al basilico e crema di melanzane
Squid filled with ricotta cheese from Lazio, dried tomatoes and aubergines*

(BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY)

*Baccalà, spuma di tuberi e radici
Salted cod, tubers mousse's and roots*

(BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY)

*Pici acqua e farina, stracotto di vitello, asparagi e chips di parmigiano
Pici pasta, veal, asparagus and parmesan*

(CHARDONNAY CLOUDY BAY NEW ZELAND)

*Fusillone artigianale, animelle, pecorino e blended di pepi
Handmade Fusillone, animelle, pecorino cheese and blended of pepi*

(VALPOLICELLA MORANDINA PRA)

*Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino
Octopus, artichokes, mint and pecorino cheese*

(VALPOLICELLA MORANDINA PRA)

*Punta di petto di vitello da latte alla brace, salsa Teriyaki e cavolfiore al Blu di Bagnoli
Kalf brisket, Teriyaki sauce, cauliflower and cheese*

(TENUTA DELLA IORIA CESANESE DEL PIGLIO)

*Gremoso alla nocciola e sablé alla fava tonka
Creamy with hazelnut and fava tonka sablé*

(KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA)

€120,00 pp

€165,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)



Allergeni / Allergens

 CEREALI / GLUTINE	 PESCE	 SENAPE	 LUPINI
 CROSTACEI	 MOLLUSCHI	 SEMI DI SESAMO	 VEGETARIAN
 UOVA	 SOIA	 ARACHIDI	 VEGAN
	 LATTE E LATTOSIO	 FRUTTA SECCA (NOCI...)	 GLUTEN FREE
	 SEDANO	 SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA	 * CONGELATO

 CEREALS / GLUTEN	 FISH	 MUSTARD	 LUPINS
 CRUSTACEANS	 CLAMS	 SESAME SEEDS	 VEGETARIAN
 EGG	 SOY	 PEANUTS	 VEGAN
	 MILK AND LACTOSE	 DRIED FRUIT (NUTS...)	 GLUTEN FREE
	 CELERY	 SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE	 * 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.