



MENU À LA CARTE

Antipasti / Starter

** Il nostro Crudo di mare*
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

Sgombro scapece, Burrata d'Andria e menta
Mackerel, Burrata and mint



€24,00

Petto d'Anatra Canette de Barberie affumicato e melograno
Smoked duck breast and pomegranate

€24,00

Carpaccio di manzo, cremoso al parmigiano stravecchio, tartufo nero e pan brioche
Beef carpaccio, creamy parmesan cheese, black truffle and pan brioche



€25,00

Tartare di Ricciola, zuppetta di pesche e melone con dragoncello
Amberjack tartare, peach and melon with Dragoncello



€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

Primi / First courses

Tagliolino al granchio e basilico
Tagliolini pasta with crab and basil



€28,00

Risotto ciliegie e champagne
Risotto with cherry and champagne



€25,00

Spaghettoni, ricci di mare, mandorle e limone
Spaghetti, sea urchins, almonds and lemon



€26,00

*Cappellotto al the Matcha, gamberi bianchi, stracciatella
di bufala e battuto di pomodoro alla brace*
Ravioli, shrimp, buffalo stracciatella and grilled tomatoes



€28,00

Fusillone artigianale, friggirelli e vitello arrostito al miele
Fusillone pasta, green pepper and roasted veal with honey

€25,00

Gazpacho pomodoro e pesche con scampi e caviale
Gazpacho tomato and peaches with prawns and caviar



€25,00



MENU À LA CARTE

Secondi / Main courses

Polpo alla brace, scrigno di scarola alici e mozzarella di bufala e salsa alla pizzaiola
Grilled octopus, scarola anchovies, buffalo mozzarella and pizzaiola sauce



€30,00

Spigola dell'Argentario e indivia caramellata
Sea bass and endive



€30,00

Rombo in crosta di sale nero e agrumi, salsa allo champagne e terrina di patate al timo
Blacks salt and citrus croast Turbot, champagne sauce and thyme potato



€30,00

Picanha di Scottona con la nostra selezione di verdure (consiglia per 2)
Scottona Picanha and seasonal vegetables (recommended for 2)

€60,00

Maialino da latte Iberico croccante, patate affumicate e salsa al pepe nero concassè
Iberian pig, smoked potatoes and black pepper sauce



€30,00

Garrè d'agnello nostrano in crosta alle erbe e puntarelle alla romana
Lamb and cicory salad



€28,00

Galletto e peperoni con salsa alla puttanesca
Cockerel and peppers with puttanesca sauce



€28,00

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 al Bayles
Tiramisù with Bayles

€13,00

Semifreddo lime e menta
Parfait with lime and mint

€13,00

Crème Brûlée al pistacchio e croccante alla liquirizia
Crème Brûlée with pistachio and crispy licorice

€13,00

Fantasia Tropicale
Tropical fantasy

€13,00

Cre moso di cioccolato al latte e fava tonka
Creamy milk chocolate

€13,00

La nostra Assiette
Our Assiette

€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

(FRANCIACORTA BELLAVISTA SATÈN)

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

(FRANCIACORTA BELLAVISTA SATÈN)

Fusillone artigianale, friggirelli e vitello arrostito al miele
Fusillone pasta, green pepper and roasted veal with honey

(PECORINO RÈVE OFFIDA VELENOSI)

Polpo alla brace, scrigno di scarola alici e mozzarella di bufala e salsa alla pizzaiola
Grilled octopus, scarola anchovies, buffalo mozzarella and pizzaiola sauce

(ORANGE NON FILTRATO BENVENUTO)

Maialino da latte Iberico croccante, patate affumicate e salsa al pepe nero
Iberian pig, smoked potatoes and black pepper sauce

(CABERNET SAUVIGNON NEMO MONSANTO)

Semifreddo lime e menta
Parfait with lime and mint

(VERDUZZO TORRE ROSAZZA)

€95,00 pp

€140,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)

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



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.