



MENU À LA CARTE

Antipasti / Starter

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



€26,00

Rocher di baccalà, spuma di patate al tartufo bianco
Cod fish and potato mousse with white truffle



€30,00

Ghevice di ricciola, estratto allo juzu e pepe rosa
Amberjack carpaccio, juzu extract and pink pepper

€26,00

Cre moso di topinambur, uovo poché e tartufo nero
Creamy jerusalem artichoke, egg and black truffle

€25,00

Gorarella d'agnello da latte, carciofo alla giudia e pecorino romano
Lamb offals, artichoke and pecorino cheese



€24,00

Anatra Canette de Barberie, salsa all'arancia e Grand Marnier
Duck, orange sauce and grand marnier



€25,00

Uovo poché, spuma di patate e tartufo bianco
Egg, potato mousse and white truffle



€80,00

*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, granchio, basilico e pomodori Piccadilly
Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomatoes



€32,00

Gnocchetti al nero, razza, broccoli romani e crumble alla nduja
Dumplings, breed fish, broccoli and Nduja crumble



€28,00

Spaghettoni aglio e olio, baccalà confit e peperone crusco
Spaghetti garlic and oil, cod fish confit and Crusco peppers



€28,00

Risotto all'Amarone, Castelmagno e piccione
Risotto with Amarone, Castelmagno cheese and pigeon



€28,00

Lasagnetta di castagne, maialino, gorgonzola DOP e mosto d'uva
Chestnut lasagna, pig, gorgonzola cheese and grape must



€28,00

Pici acqua e farina, funghi spontanei e tartufo nero
Pici pasta, mushrooms and white truffle



€28,00

Tagliolino al tartufo bianco
Tagliolini with white truffle



€80,00



MENU À LA CARTE

Secondi / Main courses

Polpo alla brace, parmigiana fondente e salsa di bufala
Octopus, eggplant parmigiana, buffalo sauce

€32,00

Guore di baccalà di Morro, verza e croccante al pomodoro
Cod fish fillet, cabbage and crispy tomato

€32,00

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 thime potato

€32,00

Controfiletto di vitello, zucchine romanesche alla maggiorana e fonduta di provolone DOP
Veal sirloin, zucchini with marjoram and provolone cheese fondue

€30,00

Maialino croccante, pomme dauphine e salsa alla liquirizia
Pig, pomme dauphine and liquorice sauce

€30,00

Faraona ripiena di ricotta, castagne e salsiccia, crema al cacio e pepe e cavoletti di Bruxelles
Guinea fowl, ricotta cheese, chestnuts and sausage, cheese and pepper sauce and Brussels sprouts

€30,00

Chateaubriand, nostra selezione di verdure e salsa al rafano
Chateaubriand, seasonal vegetables and horseradish sauce

€75,00

Selezione di formaggi
Selection of cheese

€22,00



MENU À LA CARTE

Dolci / Dessert

Tiramisù al caramello salato
Tiramisù and salted caramel



€14,00

Savarin, frutti di bosco e spuma allo champagne
Savarin, berries and champagne foam



€14,00

Parfait alla vaniglia del Madagascar e salsa fondente al tartufo
Vanilla parfait and dark truffle sauce



€14,00

Mousse al cioccolato Guanaja e pere
Guanaja chocolate mousse and pear



€14,00

Trollino, ricotta e amarene
Shortbread, ricotta cheese and black cherry



€14,00

La nostra Assiette
Our Assiette



€30,00

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.



Menù Degustazione / Tasting menù

Benvenuto dello chef
Chef welcome

(CHAMPAGNE MUMM RESERVÈ ROSÈ)

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

(CHAMPAGNE MUMM RESERVÈ ROSÈ)

Cremoso di topinambur, uovo poché e tartufo nero
Creamy jerusalem artichoke, egg and black truffle

(GAVI DI GAVI MICHELE CHIARLO)

Tagliolino, granchio, basilico e pomodori Piccadilly
Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomatoes

(GRILLO DI DONNA FUGATA)

Cuore di baccalà di Morro, verza e croccante al pomodoro
Cod fish fillet, cabbage and crispy tomato

(CHATEAU GALOUPÈ ROSÈ)

Predessert

Mousse al cioccolato Guanaja e pere
Guanaja chocolate mousse and pear

(RECIOTO DELLA VALPOLICELLA SPERI)

€110,00 pp

€155,00 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.