

Antipasti

Starters

TARTARE DEL GIORNO

"Daily fish tartare"

CULATELLO ZIBELLO DOP E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

"Culatello Ham and DOP Bufala Mozzarella from Campania"

GAMBERI IN PASTA KATAIFI, MAIONESE AGLI AGRUMI E SALSE VEGETALI

"Fried shrimps in kataifi pasta on citrus mayonnaise and vegetable sauce"

SUPPLI' ALLA ROMANA CON TEMPURA DI VERDURE

"Roman rice croquette and vegetables in tempura"

PARMIGIANA DI MELANZANE

"Eggplants parmigiana"

POLPO PESTO E PATATE

"Octopus, basil pesto and potatoes"

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

"Beef Carpaccio, rocket salad and Grana cheese flakes"

Primi Piatti

Pastas

MEZZAMANICA ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE DI AMATRICE

"Pasta with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese"

MEZZAMANICA ALLA CARBONARA

"Pasta with eggs, guanciale, and pecorino cheese"

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

"Spaghetti with clams and parsley"

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

"Risotto with seafoods"

FUSILLONE BROCCOLO ROMANESCO E ALICI DEL CANTABRICO

"Fusilli with roman brocoli and cantabrico anchovies"

TONNARELLI CACIO E PEPE

"Pasta with pecorino cheese and pepper"

SPAGHETTONE DATTERINI GIALLI, PACHINO E BURRATA

"Spaghetti with yellow cherry tomatoe, red cherry tomatoe and burrata"

Secondi Piatti

Second Dish

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE (250 gr.) OLIO EVO, ROSMARINO, LARDO DI COLONNATA CON PATATE AL FORNO

"Irish Beef Tagliata (250 gr.), olive oil, rosemary, lard and and roasted potatoes"

OSSOBUCO ALLA ROMANA CON SPINACI

"Sliced veal shank and seared spinach"

POLPETTE DELLA NONNA AL POMODORO E CICORIA RIPASSATA

"Grandma meatballs in tomato sauce and roman chicory"

TENTACOLO DI POLPO ALLA BRACE CON CREMA DI CECI E CICORIA

"Grilled octopus tentacle with chickpea cream and roman chicory"

TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA, SALSA TZATZIKI CON CAPONATA DI VERDURE

"Seared Salmon steak, tzatziki sauce and vegetable caponata"

TATAKI DI TONNO ROSSO CON GRANELLA DI PISTACCHIO E FOGLIE DI BROCCOLO CON OLIVE TAGGIASCHE

"Tataki tuna with chopped pistachio, broccoli and taggiasca olives"

Dessert

TIRAMISU' CLASSICO

"Classic Tiramisù"

CROSTATA DELLA CASA

"Handmade tart with daily marmalade"

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO

"Hot chocolate cake"

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO

"Cheesecake with red fruits"

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE

"Pistachio Semifreddo"

CHEESECAKE CON CIOCCOLATO 75% FONDENTE

"Cheesecake with 75% dark chocolate"