DOLCI - DESSERTS

1-3-7
Nonamisù
Dischi di pan di spagna imbevuti in una soluzione di orzo tostato, crema al mascarpone e cioccolato fondente
Sponge cake disks soaked in a toasted barley solution, mascarpone cream and dark chocolate
€9

1-3-7
Ricotta e visciole
Ricotta and sour cherry dessert
€9

1-3-7-8
Birra e noccioline
Tacos croccanti a base di farina di arachidi, crema al mascarpone, burro d'arachidi e aria di birra
Crunchy tacos made with peanut flour, mascarpone cream, peanut butter, and beer foam
€9

1-3-7-8
Gelato al pistacchio con zucchero filato ai lamponi e acqua di rose
Pistachio ice cream with raspberry cotton candy and rose water
€9

BEVANDE - BEVERAGE

Acqua microfiltrata 0,75l
Microfiltered water
€3

Bibite - Soft drinks
a partire da - start from
€3,50

Birra alla spina - Draft beer
€6

Calice di vino - Glass of wine
a partire da - start from
€8

Espresso
€2

Caffè decaffeinato - Decaffeinated coffee
€2,50

ANTIPASTI - STARTERS

7
Cavolfiore
Cavolfiore brasato all'arancia, feta montata e mentuccia romana
Orange-braised cauliflower, whipped feta and roman mint
€13

7-8
Pera e Crudo
Pera arrosto, caprino, prosciutto crudo, nocciole e aceto di mele
Roasted pear, goat cheese, raw ham, hazelnuts and apple cider vinegar
€15

4-7
Salmone affumicato
Kefir al rafano, mela verde e finocchio
Horseradish kefir, green apple and fennel
€17

4-5-6-7
Melanzana e melograno
Pesto di basilico, pecorino, melassa di melograno, arachidi
Eggplant, basil pesto, pecorino, pomegranate molasses, peanuts
€15

1-4
Salumi di mare
Tonno, spada e polpo, accompagnati da insalata di finocchi, arance, burro al limone e pane fatto in casa
Tuna, swordfish and octopus, fennel salad with oranges, lemon butter and homemade bread
€20

1-4
Supplì romano
Roman-style rice croquette
€6

1-4-7
Fiori di zucca con mozzarella e alici
Stuffed zucchini flowers with mozzarella and anchovies
€5

PRIMI - FIRST COURSES

1-3-7-9
Ravioli di brasato
Manzo brasato, zabaione salato al parmigiano, fondo di carne
Burrata buttons with pea purée, basil, charred leek, and pecorino fondue
€16

7-9
Risotto alla zucca
Zucca arrosto, gorgonzola, salvia e polvere di caffè
Franciacorta and strawberry risotto creamed with sour butter and lime
€18

1-7
Tonnarello cacio e pepe in tre consistenze
Crema di pecorino, spuma e cialda croccante
Cacio e pepe in three textures
Pecorino cream, mousse and crispy wafer
€17

1-3-7
Carbonara
Mezze maniche, uovo, guanciale, pecorino romano e pepe
Egg, crispy guanciale and pecorino
€15

1-7
Amatriciana
Mezze maniche, salsa al pomodoro, guanciale e pecorino romano
Tomato sauce, crispy guanciale and pecorino
€15

Servizio
Service
€2

Cestino di pani artigianali
Basket of artisan breads
€4

Pani, olio e burro
Pani artigianali, olio biologico laziale (Tenimenti Leone) e burro montato
Artisan breads, Lazio organic olive oil and whipped butter
€6

SECONDI - MAIN COURSES

9-11-14
Polpo arrosto
Hummus di canellini, verza, jus al vino rosso
Roast octopus*, canellini hummus, cabbage, red wine jus
€26

7-9
Agnello, sedano rapa e castagne
Agnello arrosto, purea di sedano rapa, cicoria romana, castagne glassate, cipolla agrodolce, fondo al rosmarino
Roasted lamb, celeriac puree, romaine chicory, glazed chestnuts, sweet and sour onion, rosemary base
€28

4
Baccalà
Baccalà alla piastra, crema di ceci, scarola, olive e limone bruciato
Grilled cod, chickpea cream, escarole, olives and burnt lemon
€25

7-9
Guancia al cesanese
Guancia di manzo brasata al Cesanese, crema di patate all'arancia, fondo di cottura
Cesanese braised beef cheek, orange potato cream, cooking base
€24

CONTORNI - SIDES

Patate al forno al rosmarino
Patate arrosto, aglio confit e rosmarino
Oven-roasted rosemary potatoes
€6

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino
Sautéed chicory
€6

Zucca arrosto
Zucca arrosto, yogurt salato, semi di zucca
Marinated zucchini with mint and lemon
€7

Cavolo viola
Cavolo viola, vinagrette all'aceto di lamponi
Purple savoy cabbage, raspberry vinegar, and sesame seeds
€6