## MENU

ANTIPASTI		CARNE	
Supplì filanti con fiori di zucchine con crema di pecorino biologico	€20	Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, cicorietta saltata e stracotto di cipolla	€38
Tartar di manzo, indivia belga con crema di carbonara	€28	1.7	€37
Mozzarella di bufala DOP, caponata leggera di melenzane all'agro	€22		€32
Polpo** in padella, zucchine arrostite, cipolla in agrodolce e crema di stracciatella	€29	CONTORNI	
7-9-10-13		Contorni di stagione	€14
Asparagi al vapore, fiori di zucca  croccanti e cipolla in agrodolce	€24	FORMAGGI	
PRIMI PIATTI		Selezione di formaggi italiani e laziali accompagnati con mostarda di frutta	C2.
Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe	€24	Pecorino di fossa, pecorino affumicato, parmigiano reggiano vacche rosse	€26
Mezze maniche "Cav. Cocco"all'Amatriciana	€22	24 mesi, blu di bufala 7-10	
Spaghetti artigianali "Cav. Cocco" alla Carbonara	€23	DOLCI Degustazione di dolci - 2 pax	€30
al Tartufo Pregiato	€38	1-3-5-6-7-8-11-12 Bavarese al cioccolato bianco	€16
Tortelli** verdi ripieni di borragine,	€27	e frutti rossi	0.0
ricotta e noci, estratto di carne		Tiramisù al cioccolato croccante	€15
e crema di pecorino	G22	Crostata di ricotta e visciole	€16
Fettuccine all'uovo "Cav. Cocco", aglio, olio, e menta con	€32	Gelati e sorbetti artigianali	€14
bottarga di muggine		Tagliata di frutta di stagione	€12
Spaghetto quadrato integrale,	€24		
riduzione di pomodorini gialli e pinoli tostati		🕴 1 Cereali 🔷 8 Frutta con Gu	ıscio
1-8-9 DECCE		₹ 2 Crostacei 🕦 9 Sedano	
PESCE		3 Uova 10 Mostarda	
Bocconcini di spigola in padella con verdure di stagione in brodetto	€32	♣ 4 Pesce	
Filetto di rombo in padella con	€35	§ 5 Arachidi  § 12 Solfiti	
asparagi cotti e crudi, maionese di peperoni rossi		<ul><li> Ø 6 Soia   å 13 Lupini  T Latte   ¶ 14 Molluschi  ¶ 14 Molluschi  Ø 17 Latte   ¶ 14 Molluschi  Ø 18 Molluschi  Ø 19 Molluschi  Ø 19</li></ul>	
Frittura di calamari e zucchine romanesche	€38	Vegano	
Tempura croccante di verdure del nostro territorio in agrodolce	€32	Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i clienti allergici a uno o più allergeni a comunicarlo a personale in servizio. La lista degli allergeni è consultabile a richie *prodotto congelato *prodotto fresco, sottoposto a tecnicadi abbattimento rapido ne	esta.

