

# MENU

## ANTIPASTI

- Antipasto romano da condividere €40  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-13
- Suppli filanti con fiori di zucca €20  
croccante serviti con crema  
di pecorino **biologico**  
1-3-6-7-9
- Tartar di manzo con fonduta di €28  
taleggio e chips di parmigiano  
croccante  
3-4-7-10
- Calamari\* con insalata di borlotti, €26  
limone candito e trombolotto,  
crostini di pane  
1-9-10-13
- Polpo\* in padella tiepido con €29  
salmoriglio di pomodoro, olive,  
capperi e rughetta  
9-10-13
- Porcini arrostiti  €25  
7-9

## PRIMI PIATTI

- Minestrone di verdure di stagione  €21  
9
- Tortelli\*\* ripieni di porcini, €27  
ricotta di bufala e dragoncello,  
al burro D'isigny e arancia  
1-3-7-9
- Spaghetti alla chitarra con ragu €29  
di seppia al nero, ricotta di pecora  
1-4-9-12-13
- Risotto Carnaroli €25  
"Riserva San Massimo" con crema  
di zucca, mostarda di pere e nocciole  
7-8-9-10
- ...della tradizione*
- Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe €24  
1-7-9
- Mezze maniche "Cav. Cocco" €22  
alla Amatriciana  
1-7-9
- Mezze maniche "Cav. Cocco" €23  
alla Carbonara
- ...al tartufo pregiato* €38  
1-3-7-9

## CARNE

- Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, €38  
cicoria e stracotto di cipolla  
7-9-12
- Filetto di manzo laziale arrosto al €47  
rosmarino, foie gras\*\* e porcini saltati  
7-9-12
- Suprema di pollo nostrano al forno €32  
con funghi galletti saltati e zucca arrosto  
7-9-12

## PESCE

- Bocconcini di spigola in padella €32  
con brodetto di fagioli risina  
di spello bio, zucca saltata  
4-9
- Filetto di baccala Morro\*, crema di €35  
broccoli, cipolla in agrodolce e  
pane aromatizzato  
1-4-7-9-10-12
- Frittura di calamari\* con zucchine €38  
romanesche ed i suoi fiori  
1-7-13
- Tempura croccante di verdure €32  
del nostro territorio in agrodolce   
1-12

## CONTORNI

- Contorni di stagione €14

## FORMAGGI

- Selezione di formaggi italiani e francesi  
accompagnati con mostarda di frutta*
- Pecorino di fossa, Blu di bufala, €26  
Camembert di pecora,  
Comte Patine Reime 24  
7-10

## DOLCI

- Degustazione di dolci per due €30  
1-3-5-6-7-8-11-12
- Crumble di mele, gelato alla vaniglia €16  
1-3-6-7-8
- Creme brûlée alla buche de chevre €16  
e mandarino  
3-7
- Tiramisù al cioccolato croccante €15  
1-3-6-7-8
- Crostata di ricotta e visciole con sorbetto €16  
1-3-7-8
- Gelati e sorbetti artigianali €14  
3-6-7-8
- Tagliata di frutta di stagione €12

- |   |   |
|---|---|
|  1 Cereali   |  8 Frutta con Guscio |
|  2 Crostacei |  9 Sedano            |
|  3 Uova      |  10 Mostarda         |
|  4 Pesce     |  11 Sesamo           |
|  5 Arachidi  |  12 Solfiti          |
|  6 Soia      |  13 Lupini           |
|  7 Latte     |  14 Molluschi        |
|  Vegano      |   |

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 al personale in servizio. La lista degli allergeni è consultabile a richiesta.  
\* prodotto congelato \*\* prodotto fresco, sottoposto a tecniche di abbattimento rapido negativo