

## ANTIPASTI

- Antipasto dello Chef da condividere (*min. 2 pax*) €40  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-14
- Suppli filanti con fiori di zucca croccante serviti con crema di pecorino **bio** €20  
1-3-6-7-9
- Tacos con tartare di fassona al tartufo, maionese alla soia, lime e porro fritto €28  
1-3-6-10
- Capesante\*\* in padella con cavolo nero croccante, gel di liquirizia e polvere di prosciutto di Parma €35  
9-10-14
- Polpo\* in padella tiepido con salmoriglio di pomodoro, olive, capperi e rughetta €29  
9-10-14
- Carciofi brasati alla romana 🌱 €25  
9-12

## PRIMI PIATTI

- Minestrone di verdure di stagione 🌱 €21  
9
- Fagottelli\*\* di castagne ripieni di zucca e provola affumicata, mantecati burro e salvia 🌱 €27  
1-3-7-9
- Spaghetti alla chitarra con crema di cime di rapa e vongole €29  
1-4-9-12-14
- Risotto Carnaroli €25  
"Riserva San Massimo" con crema di carciofi e stracciatella di bufala 🌱  
7-9-12

### ...della tradizione

- Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe 🌱 €24  
1-7-9
- Mezze maniche "Cav. Cocco" alla Amatriciana €22  
1-7-9
- Spaghetti "Cav. Cocco" alla Carbonara €23  
...al tartufo pregiato €38  
1-3-7-9

## PESCE

- Bocconcini di spigola in padella con brodetto di fagioli tondini Bio, zucca saltata €32  
4-9
- Frittura di calamari\* con fiori e zucchine romanesche €38  
1-7-14
- Tempura croccante di verdure del nostro territorio in agrodolce 🌱 €32  
1-12

## CARNE

- Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, cicorietta di campo saltata e stracotto di cipolla €38  
7-9-12
- Filetto di manzo laziale arrosto al rosmarino, foie gras\* e funghi cardoncelli saltati €47  
7-9-12
- Suprema di pollo nostrano al forno con carciofi arrostiti e crema di zucca €32  
7-9-12
- Guancia di vitello brasata al cabernet sauvignon con anice stellato con polenta arrostita €37  
1-7-9-12

## CONTORNI

- Contorni di stagione 🌱 €14

## FORMAGGI

Selezione di 4 formaggi italiani e francesi accompagnati con mostarda di frutta

- Pecorino di fossa, Blu di bufala, Reblochon Fermier, Comté 24 mesi 🌱 €26  
7-10

## DOLCI

- Degustazione di dolci per due €30  
1-3-5-6-7-8-11-12
- Tortino tiepido di mele e crumble, gelato alla vaniglia €16  
1-3-6-7-8
- Tortino caldo al cioccolato Valrhona €15  
1-3-6-7-8
- Tiramisù al cioccolato croccante €15  
1-3-6-7-8
- Crostata di ricotta e visciole €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      | 🌱 Vegetariano         |

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 tecnica di abbattimento rapido negativo