



Chiacchierando con il gusto in un approccio ancestrale, proponiamo piatti dal profumo di ricordi.

*Si avvisa il gentile Cliente che in fondo al menù è indicata la legenda di tutti gli allergeni ed eventuali prodotti surgelati o abbattuti*



## DEGUSTAZIONE VISITANDO E RIVISITANDO ROMA

Animelle laccate e puntarelle alla romana

Ravioli ripieni di punta di petto di vitello e nervetti alla Cacio e Pepe e sedano

Carbonara 2013

(Spaghettoni Mancini, uova Peppovo, pecorino Falisco DOL, parmigiano 24 mesi, guancialetta di mangalitza DOL, pepe Sarawak)

Agnello e Carciofi

Perché non il Tiramisù?

60 euro

Considerata la complessità nella preparazione di piatti espressi, si consiglia la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione ...



## DEGUSTAZIONE TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA

Gambero rosso di Mazzara, melanzana violetta palermitana affumicata, pistacchio, burrata,  
datterino e senape

Baccalà Giraldo, topinambur e pompelmo

Spagnetti alla chitarra, totanetti e ragù di uova di pesce

Risotto con burro di Isigny demi sel, alici del mar cantabrico Nardin e zenzero candito

Ricciola alla cacciatora ed indivia belga

Maialino da Segovia cotto nel forno a legna e patate a colori

Il nostro cioccolato

80 euro

Considerata la complessità nella preparazione di piatti espressi, si consiglia la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione ...



## SELEZIONI PARA COMPARTIR:

### Caviale ed Ostriche:

Ikra Siberiano 30 gr ~ 120 euro 4

Ikra Albino 20 gr ~ 120 euro 4

Ikra Albino 30 gr ~ 180 euro 4

Ostrica Amélie Special ~ 6,50 euro 4

Scampi alla brace di melo **(secondo disponibilità di mercato)** ~ 28 euro 2

Gamberi alla brace di ciliegio **(secondo disponibilità di mercato)** ~ 28 euro 2

### Dalla Spagna:

Alici del mar Cantábrico Nardin 50 gr ~ 23 euro 1,4,7

Jamón Sancez Romero Carvajal Cinco Jotas 100 gr ~ 35 euro

Pane a persona ~ 3 euro



## ANTIPASTI

Gambero rosso di Mazzara, melanzana violetta palermitana affumicata, pistacchio, burrata, datterino e senape ~ 17 euro

Baccalà Giraldo, topinambur e pompelmo ~ 16 euro

Animelle laccate e puntarelle alla romana ~ 16 euro

Tartare di rubia gallega e midollo alla brace ~ 16 euro

Mi-cuit di foie-gras e brioche ai mandarini ~ 19 euro

Rape al carbone, blu di capra piemontese e aceto di riso affumicato ~ 14 euro

Le crucifere ~ 14 euro



## PRIMI PIATTI

Carbonara 2013 (Spaghettoni Mancini, uova Peppovo, pecorino Falisco DOL, parmigiano 24 mesi, guanciale di mangalitza DOL, pepe Sarawak) ~ 15 euro

Ravioli ripieni di punta di petto di vitello e nervetti Cacio e Pepe e sedano ~ 15 euro

Linguine carciofi e sesamo ~ 14 euro

Risotto con burro di Isigny demi sel, alici del mar cantabrico Nardin, zenzero candito ~ 17 euro

Spagnetti alla chitarra, totanetti e ragù di uova di pesce ~ 17 euro



## SECONDI PIATTI

Ricciola alla cacciatora ed indivia belga ~ 23 euro

Rombo, sedano rapa, emulsione di aglio e cremoso di lardo ~ 23 euro

Spigola alla brace e salsa tartara ~ 23 euro

Controfiletto di cervo, cavolo pak-choi e purea di patate con nocciole di Alba ~ 23 euro

Agnello e carciofi (Costolette e spalla di agnello) ~ 22 euro

Maialino di Segovia cotto nel forno a legna e patate a colori ~ 22 euro



## DOLCI

Ricotta, caramello ed arachidi ~ 9 euro

Cachi, zucca ed arance ~ 9 euro

Il nostro cioccolato ~ 9 euro

Perché non il Tiramisù? ~ 9 euro