

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU



3 PORTATE 32,00 €

(acqua inclusa)

Scelta di antipasto, primo e dessert
Choice of appetizer, first course and dessert (water included)



4 PORTATE 52,00 €

(acqua inclusa)

Scelta di antipasto, primo, secondo e dessert
Choice of appetizer, first course, main course and dessert (water included)

ANTIPASTI - APPETIZERS

Carciofo alla romana 8,00 (A, D)

Roman-style artichoke with mint, garlic and olive oil.

Due fiori di zucca fritti con mozzarella e alici* 9,00 (A, D, E)

Two fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies.

Mozzarella di bufala 10,00 (A, G)

Fresh buffalo mozzarella from Campania.

Puntarelle con salsa alle alici* 10,00 (A, D)

Roman chicory salad with anchovy dressing.

Caprese 12,00 (G)

Fresh tomatoes, mozzarella and basil.

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi 12,00 (A)

24-month aged Parma ham.

Alici* fritte con maionese al lime 15,00 (A, D, C, M, E)

Fried anchovies with lime mayonnaise.

Tartare di spigola* con mango, granella di nocciole e citronette 15,00 (A, D, H, M)

Sea bass tartare with mango, hazelnuts and citronette.

Salmone* marinato con dressing al passion fruit e profumo di mandarino 16,00 (A, D, M)

Marinated salmon with passion fruit dressing and tangerine essence.

Coda di gamberoni* in tempura al curry su confettura di cipolla di Tropea 16,00 (A, B, G)

Curry tempura prawns on Tropea onion jam.

Millefoglie di melanzana tiepida con mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e fonduta di parmigiano 16,50 (A, G)

Warm eggplant millefeuille with buffalo mozzarella and parmesan fondue.

Carpaccio di manzo con crudité di champignon, rucola, citronette, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico 16,50 (A, G, M)

Beef carpaccio with raw mushrooms, arugula, parmesan flakes and balsamic glaze.

Tagliere di affettati misti 18,00 (A, H, N)

Selection of Italian cured meats.

Selezione di formaggi e marmellate 21,00 (A, G, H)

Selection of Italian cheeses with artisanal jams.

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Rigatoni alla carbonara 12,00 (A, C, G)

With organic eggs, Amatrice pork jowl, pecorino romano DOP and black pepper.

Spaghettoni all'amatriciana 12,00 (A, G, L)

With San Marzano tomatoes, pork jowl and pecorino romano DOP.

Lasagna alla bolognese 13,00 (A, C, G, L)

Traditional lasagna with meat ragù and béchamel.

Pasta di Nonna Meli - Spaghetti con polpetta al sugo 14,00 (A, C, G, L, H)

Spaghetti with homemade meatballs in tomato sauce.

Tonnarelli cacio e pepe 15,00 (A, C, G)

With pecorino romano DOP and freshly ground black pepper.

Paccheri artigianali con ragù di spigola*, pomodorini, zucchine e profumo di limone 15,00 (A, D, H)

Artisanal paccheri with sea bass ragù, cherry tomatoes, zucchinis and lemon.

Rigatoni alla gricia con carciofo croccante 15,00 (A, G, E)

With pork jowl, pecorino, black pepper and crispy artichoke.

Spaghettoni artigianali con pomodorino, mozzarella di bufala e basilico fresco 15,00 (A, G, L)

Artisanal spaghetti with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil.

Gnocchetti* fatti in casa con salsiccia, finocchietto, zafferano e pecorino 16,00 (A, C, G, N)

Homemade gnocchetti with sausage, wild fennel, saffron and pecorino.

Mezzi rigatoni con coda alla vaccinara e pecorino romano DOP 18,00 (A, G, L)

With traditional Roman oxtail ragù and pecorino mousse.

Fettuccine con pesto, gamberi* e pomodorini confit 18,00 (A, B, C, H)

Fettuccine with pesto, prawns and confit cherry tomatoes.

Risotto ai frutti di mare* 22,00 (A, B, D, L, Q)

Seafood risotto with fresh catch.

Carbonara tartufata con tartufo fresco 24,00 (A, C, G)

Truffle carbonara with fresh truffle, pork jowl, eggs and pecorino.

Risotto cacio e pepe con tartare di gamberi* rossi di Sicilia e tartufo fresco 29,00 € (A, B, D)

Cacio e pepe risotto with Sicilian red prawn tartare and fresh truffle.

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Trippa alla romana 14,00 (A, G)

Roman-style tripe with tomato sauce and mint.

Polpette al sugo 15,00 (A, C, G, H, L)

Traditional Roman meatballs in tomato sauce.

Tagliata di pollo al rosmarino con salsa alle erbe 15,00 (A)

Sliced chicken breast with rosemary and herb sauce.

Saltimbocca alla romana 16,00 (A, G)

Veal cutlets with prosciutto and sage.

Ossobuco di vitella con piselli 22,00 (A, G, L)

Veal ossobuco with green peas.

Bistecca di manzo 22,00 (A)

Premium beef steak.

Abbacchio al forno con patate 24,00 (A, D)

Oven-roasted milk-fed lamb with potatoes.

Salmone* in crosta di sale, salsa all'arancia e spinaci saltati 25,00 (A, D)

Salt-crusted salmon with orange sauce and sautéed spinach.

Spigola* al cartoccio mari e monti 25,00 (A, B, D, Q)

Sea bass cooked in foil with mushrooms and seafood.

Frittura di calamari e paranza* 26,00 (A, D)

Mixed fried calamari and small fish.

Filetto di manzo alla griglia 29,00 (A, G)

Grilled beef fillet.

CONTORNI - SIDE DISHES

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino 6,00 (A)

Sautéed chicory with garlic and chili.

Patate al forno 6,00 (A, G)

Oven-roasted potatoes with herbs.

Verdure di stagione 6,00 (A)

Seasonal vegetables, sautéed or with dressing.

Insalata mista 10,00 (A)

Mixed seasonal salad.

Insalata Caesar 16,00 (A, C, D, G, M)

Caesar salad with chicken, croutons and parmesan.

*Prodotto abbattuto e surgelato - Pane 2,00 - Mise en Place 1,00

PINSA ROMANA - ROMAN PINSA

Focaccia 6,00 (A, G)

Pinsa Margherita 9,00 (A, G, L)

Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.

Pinsa Napoli 12,00 (A, D, G, L)

Tomatoes, mozzarella and anchovies.

Pinsa Diavola 12,00 (A, G, L)

Tomato sauce, mozzarella and spicy salami.

Pinsa Prosciutto crudo di Parma 24 mesi 13,00 (A, G, L)

24-month aged Parma ham, tomatoes and mozzarella.

Pinsa 4 formaggi 13,00 (A, G, L)

Mozzarella, gorgonzola, pecorino and Grana Padano.

Pinsa Vegetariana 13,00 (A, G, L)

Mozzarella, tomatoes and seasonal vegetables.

Pinsa con salmone* marinato, burrata d'Andria, rucola e dressing di agrumi 22,00 (A, D, G, L)

Marinated salmon, Andria burrata, arugula and citrus dressing.

Pinsa Cybo 24,00 (A, G, H, L)

Mortadella, pistachios, stracciatella and fresh truffle.

DOLCI - DESSERTS

Cheesecake al pistacchio con riduzione di maracuja 7,00 (A, C, G, H)

Pistachio cheesecake with passion fruit reduction.

Tiramisù 7,00 (A, C, G)

Classic tiramisu with coffee-soaked savoiardi and mascarpone.

Semifreddo* alle mandorle con cioccolato fuso 7,00 (C, G, H)

Almond semifreddo with warm chocolate sauce.

Spuma di ricotta con crumble al sesamo, frutti rossi e scaglie di cioccolato fondente 7,00 (G, N)

Ricotta mousse with sesame crumble, red berries and dark chocolate.

Torta caprese 7,00 (C, G, H)

Traditional chocolate and almond cake.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances

A Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotto derivati

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by products

B Crostacei e prodotti a base de crostacei

Crustaceans and products based on shellfish

C Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by-products

D Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish

E Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products

F Soia e prodotti a base soia

Soy and soy-based products

G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and dairy products (lactose included)

H Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products

L Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

M Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products

O Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg

P Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine-based products

Q Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili

rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service, and you can consult the relevant documentation that will be given on request