

DA MEDITAZIONE TO MEDITATE

Prosciutto Crudo Gran Selezione Riserva e Bufala croccante (1,7)
Raw Ham Grand Selection Riserva and crunchy buffalo mozzarella

20

Alici del Cantabrico burro homemade e la nostra Scrocchiarella (1,4,7)
Cantabrian anchovies with homemade butter and our Scrocchiarella

21

Salmone selvaggio lavorato homemade, mayo allo Yuzu e profumi agrumati (1,3,4,7)
Homemade wild salmon, Yuzu mayo and citrus scents

21

Sashimi di manzo extra marezzato scottato al tavolo, tuorlo Bio soia e nocciole IGP (3,13,6)
Extra marbled beef sashimi seared at the table, organic soy yolk and IGP hazelnuts

25

PER COMINCIARE TO BEGIN

Feta croccante con Miele, cipolla all'agro, Olive e pomodorini (7,5,3)
Crunchy Feta with Honey, Sour Onion, Olives and Cherry Tomatoes

18

Carpaccio di Gambero rosa, fiordilatte, e wasabi (1,2,4,7)
Pink prawn carpaccio, fiordilatte and wasabi

19

Petto d'anatra con spugna soffice all'Albicocca, zafferano e Topinambur (7,5)
Duck breast with soft apricot sponge, saffron and Jerusalem artichokes

20

Il Babà, la nostra versione: tartare di manzo, Parmigiano e Nocciola (1,3,7,13)
Il Babà, our version: veal tartare, Parmesan and Hazelnut

21

LE PASTE PASTA

Paccheri al forno con Melanzane golose, pinoli, Uvetta e Basilico (1,7,5)

Baked paccheri with greedy aubergines, pine nuts, raisins and basil

19

Ravioli con anatra nel cuore, serviti con battuto d'anatra, Liquirizia e germogli di pisello (1,7,3)

Ravioli with duck essence in the heart, served with minced duck, liquorice and pea sprouts

20

Gnocchetti al syrah con battuto di cortile e cremoso di Parmigiano al Tartufo (7)

Syrah gnocchi with courtyard mince and creamy Truffle Parmesan

20

Linguine Senatore Cappelli con battuto di Pescato fresco e Bottarga (4,1)

Linguine Senatore Cappelli with freshly chopped fish and Bottarga

21

Carnaroli di Oschiena mantecato agli Agrumi, scampi al Lardo di colonnata e Albicocca (7,2,1)

Carnaroli rice from Cascina Oschiena creamed with citrus fruits with scampi with Colonnata lard and Apricot

23

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSES

Porro arrosto con blu di bufala fumè su humus di Ceci al basilico (7,1)

Roasted leek with smoked buffalo blue on chickpea humus with basil

23

Incontro romano: croccante di coda alla vaccinara su Cacio e Pepe (1,3,5,7,8)

Roman meeting: oxtail brittle on Cacio e Pepe

25

Tataki di tonno con röstì ai Broccoletti, avocado e Curcuma (3,7,4,9)

Tuna tataki with broccoli röstì, avocado and Turmeric

26

Calamaro scottato, cozze, Gamberone Cime di rapa e Peperone arrosto (2,4,5)

Seared squid, mussels, king prawns, turnip greens and roasted pepper

29

Goloso Roast Beef di cervo, daikon e Zucchine (5,1,7)

Delicious Roast Beef of deer, daikon and Zucchini

31

Acqua/water 4- Pane/bread 4- Caffè/

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole |GP (1,7,13)

Dolceluna 2.1 Spain with cocoa scented with creamy Rum, Gianduia, Piedmont |GP hazelnuts and caramel

10

Croccante meringa, Yuzu, basilico e cioccolato bianco (7,3)

Crunchy meringue, Yuzu, basil and white chocolate

11

Il nostro Tiramisù (1,3,7)

Our Tiramisu

10

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granello di amaretti al pistacchio
homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio (1,3,7,13)

Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with home made pistachio amaretti grains, Maldon salt and
pistachio Chocolate

12

Ops! Mi è caduto il gelato: noce di Cocco al cioccolato Fondente (1,7)

Oops! I dropped the ice cream with Coconut and dark Chocolate

13

