

LA TRADIZIONE A MODO MIO /OUR ROMAN CUSINE DEGUSTATION

La nostra "bruschetta": pecorino e fave^(1,7)
Our "bruschetta": pecorino cheese and broad beans

Carbonara al topinambur: guanciale di mangalitza, Uovo e topinambur ^(1,3,7,13)
Carbonara with Jerusalem artichoke: mangalitza cheek, egg and Jerusalem artichoke

La porchetta si fa polpetta e riposa su cacio e pepe ^(1,13,7)
Meatloaf that rests on cheese and pepper

"Crostatina" ricotta e visciole ^(1,3,7)
"Crostatina" with ricotta and sour cherries

40

Wine pairing
18 (2 calici)

PESCA DAL MAZZO / DRAW FROM THE DECK

Antipasto o primo ~Portata principale~dolce
Starter or first course ~Main course~dessert

50

Wine pairing
18 (2 calici)

ZAFFIRO

Tartare di Salmone Dry age, avocado, mayo alla senape, pera e limone
Dry age salmon tartare, avocado, mustard mayo, pear and lemon

Gnocchetti cacio e pepe, asparagi e seppia CBT leggermente piccante
Cheese and pepper gnocchi, asparagus and slow slightly spicy cuttlefish tartare

Risotto al limone con carpaccio d'ombrina, bottarga d'uovo marinato e soia
Lemon risotto with croaker fish carpaccio, marinated egg roe and soy

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma
Tuna tataki with chicory rösti, avocado and turmeric

Sorbetto ai frutti rossi con yogurt e cioccolato bianco
Red fruit sorbet with yogurt and white chocolate

79

Wine pairing
29 (3 calici)

RUBINO

Vitello CBT a cubetti con salsa alla piemontese
Slow cooked diced veal with Piedmontese sauce

Ravioli con parmigiano nel cuore e battuto di cervo al profumo di liquirizia
Ravioli with parmesan in the heart and minced venison with liquorice notes

Tagliolini con quanciale di nero toscano, Syrah e paprica affumicata
Tagliolini with Tuscan black bacon, Syrah and smoked paprika

Pollo CBT, cipollotto glassato, patata golosa e sentori di caffè
Slow cooked chicken, glazed spring onion, delicious potato and notes of coffee

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia,
nocciole IGP
**Dolceluna 2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and
caramel**

77

Wine pairing
29 (3 calici)

SMERALDO

Tortino agli asparagi, crema di parmigiano allo zafferano e carota
Asparagus tart, parmesan cream with saffron and carrot

Spaghettoni alla Vignarolo: piselli, carciofi, fave e patate
Spaghettoni Vignarolo style: peas, artichokes, broad beans and potatoes

Risotto alla finta carbonara con "guanciale" di Pomodorini secchi (1,3,7,13)
Fake carbonara risotto with dried cherry tomato "guanciale"

Tagliata di patate americana, stracciatella al tartufo, uovo morbido
Sliced American potatoes, truffle stracciatella, soft egg

La fragola e la sua declinazione: spuma alla fragola, soffice alla fragola,
Sale Maldon e cioccolato
Strawberry and its variations: strawberry foam, strawberry sponge cake, Maldon salt and chocolate

69

Wine pairing
29 (3 calici)