LA TRADIZIONE A MODO MIO /OUR ROMAN CUSINE DEGUSTATION

Panzanella con spuma al pecorino (1,7)
Panzanella: fresh tomato salad with pecorino sauce

Carbonara o Amatriciana (1,3,7)
Carbonara or Amatriciana

Polpette di manzo al limoncello (1,3,5,7)
Beef meatballs with limoncello sauce

Crema al caffè (decaffeinato)(7)
Coffee cream (decaffeinated)

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

Tagliatelle di seppia CBT olio e limone, hummus di lenticchie al rosmarino (1,4,14)
Slow cooked cuttlefish tagliatelle with oil and lemon, rosemary lentil hummus

Linguine risottate con caprino e tartare di salmone dry age (1,4,7)
Linguine with goat cheese and dry-aged salmon tartare

Ravioli con baccalà mantecato, olive Taggiasche e pomodorini
Ravioli with creamed cod, Taggiasca olives and cherry tomatoes

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

Sorbetto al Passion Fruit, papavero e lampone (7,3)
Passion Fruit, Poppy Seed and Raspberry Sorbet

79
Wine pairing
29 (3 calici)

RUBINO

Passeggiata tra i monti: prosciutto affumicato, mele, noci e stracciatella (7,1,3)
Smoked ham with apples, walnuts and stracciatella

Risotto al limone con Battuto di manzo, nocciole IGP, porro
Lemon risotto with Minced Beef, IGP Hazelnuts and Leek

Gnocchetti con Porcini, guanciale e tartufo (1,7,5)
Porcini mushroom gnocchi with cured pork cheek and truffle

Sashimi di manzo marezzato scottato al tavolo, tuorlo, soia e nocciola (3,5,13,6)
Seared marbled beef sashimi, egg yolk, soy and hazelnut
29

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole IGP
Dolceluna2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and caramel
77

Wine pairing
29 (3 calici)

SMERALDO

Uovo croccante, avocado e crema di parmigiano al tartufo (1,3,7,5)
Crispy egg with avocado and truffle-flavoured parmesan cream

Tagliolini con zucca, blue Cheese e mandorle (1,3,7,13)
Tagliolini with pumpkin, blue cheese and almonds

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

Involtini croccanti con porcini, tortino ai carciofi e mayo al prezzemolo (1,3,7)
Crispy rolls with porcini mushrooms, artichoke tart and parsley mayo

Cocco con amaretto alle Arachidi e Cioccolato (7,5)
Coconut with peanut and chocolate amaretto

69

Wine pairing
29 (3 calici)