



Dessert

Fungo (2,3,14) 

Mushroom

€ 12

The sweet burger (2,3,6,9,14)

€ 10

Yogurt, ananas, salvia (3,9,14)

Pineapple, sage, yogurt

€ 9

Cioccolato caldo , lampone, cocco (9,14) 

Hot chocolate, raspberry, coconut

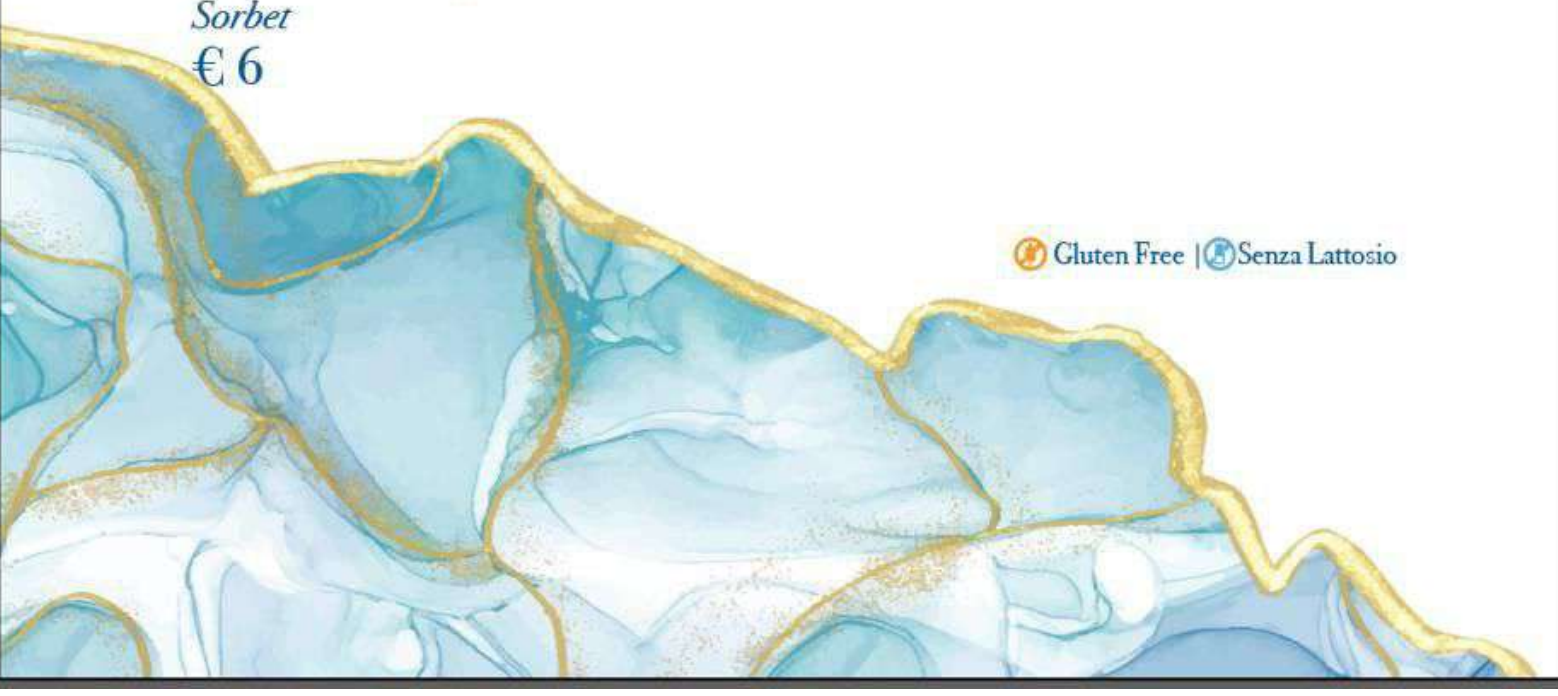
€ 9

Sorbetto del giorno 

Sorbet

€ 6

 Gluten Free |  Senza Lattosio



Antipasti | Starters

Babà salato , lattuga, gambero rosso e cognac (3,8,9,14) **	€ 18
<i>Salted babà, lettuce, red shrimp and cognac</i>	
Verza alla brace , pulled pork, provola affumicata (3,11)	€ 15
<i>Roasted savoy cabbage, pulled pork, smoked provola cheese</i>	
Uovo 65° , patata, porro, tartufo (3,9,14) ✓	€ 15
<i>Egg 65°, potato, leek, truffle</i>	
Ombriina , salsa ponzu, mandarino, nocciole (5,7,12) **	€ 16
<i>Croaker, ponzu sauce, tangerine, hazelnuts</i>	
Battuta di pecora , carciofo alla giudia, bernese (3,9,14)	€ 14
<i>Sheep tartare, giudia artichoke, bernese sauce</i>	
Sinfonia di antipasti (consigliato 2 persone)	€ 38
<i>Chef's starter tasting for 2 people</i>	

Prodotti da banco | Counter Products

Burratina di Andria e alici del mar Cantabrico (3,5)	€ 13
<i>Burratina from Andria and anchovies from the Cantabrian Sea</i>	
Tagliere di prosciutti (Parma stagionato 20 mesi, crudo nazionale gran riserva)	€ 13
<i>Platter of hams (Parma aged 20 months, national raw ham)</i>	

Primi | First Courses

Tradizione romana Carbonara Gricia Amatriciana Cacio e Pepe (3,9,14) 🍷	€ 13
<i>Roman Tradition First Courses: carbonara, gricia, amatriciana, cacio e pepe</i>	
Plin ripieno di crema di scampi , battuto di scampi, limone, carciofo (3,8,9,14) 🍷	€ 17
<i>Plin stuffed with scampi cream, lemon, artichoke</i>	
Risotto , asparagi, speck di orata (3,5)	€ 18
<i>Risotto, asparagus, breun speck</i>	

Gyoza Roma-Tokyo ripieno di coda alla vaccinara (3,9,14) 🍷	€ 16
<i>Gyoza Stuffed with Roman oxtail stew</i>	
Tubetto pastificio Mancini , essenza di verdure arrosto, ceci e brie (3,9) ✓	€ 17
<i>Mancini tubetto, roasted vegetable essence, chickpeas and brie cheese</i> 	

Secondi | Main Courses

Triglia , scarola, bufala, oliva disidratata (2,3,5,9) **	€ 22
<i>Mullet, escarole, buffalo mozzarella, dehydrated olives</i>	
Picanha , jus di manzo, patate viola all'arancia (3,9)	€ 22
<i>Picanha, beef jus, orange violet potatoes</i>	
Maialino , pak choi, soia, sesamo e peperoncino (6,7) 🍲	€ 22
<i>Pork belly, pak-choi, soy, sesame and chili peppers</i>	
Crème brûlée di cavolfiore , parmigiano, tartufo nero (3,14) ✓	€ 20
<i>Cauliflower creme brûlée, parmesan cheese, black truffle</i>	
Filetto di manzo , mousse di funghi, pastinaca (3)	€ 24
<i>Beef fillet, mushrooms mousse, parsnip</i>	
Pescato del giorno (5)	€ 24
<i>Catch of the day</i>	

Contorni | Side Dishes

Patate al sale (9) ✓	€ 7
<i>Salted potatoes</i>	
Cicoria ✓ 🍲	€ 7
<i>Sautéed cicory</i>	
Spinacio appassito , spuma di limone e polvere di liquirizia (3) ✓	€ 8
<i>Wilted spinach, lemon foam and licorice powder</i>	
Misticanza , carciofi, cedro, menta ✓	€ 8
<i>Mixed salad, artichokes, citron, mint</i>	

🍷 Gelo | ** Abbattuto | 🍲 Piccante | ✓ Vegetariano | 🍷 Pasta Fredda fatta in Casa

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.