

## Antipasti | Starters

**Fiori di zucca**, alici, bufala, pomodoro arrosto, oliva nera \*\* (3,5,9,14) € 14

*Zucchini flowers, anchovies, buffalo mozzarella, roasted tomato, black olive*

**Friggitello alla brace**, yogurt, erba cipollina, pane croccante, aglio nero, peperoncino (3) 🌶️🌿 € 14

*Grilled friggietello, yogurt, chives, crispy bread, black garlic, chili pepper*

**Gazpacho di melone**, gambero rosso, moscow mule \* (8) € 18

*Melon gazpacho, red prawn, moscow mule*

**Carpaccio di picanha**, guacamole, tuorlo marinato (14) € 16

*Picanha carpaccio, guacamole, marinated egg yolk*

**“Colazione Salata”** maialino agrodolce, patata affumicata, pepe verde (3,9,14) 🌿 € 16

*“Savory breakfast” sweet and sour pork, smoked potato, green peppercorns*

**Sinfonia di antipasti** (consigliato 2 persone) € 40

*Chef's selection of starters for two*

## Prodotti da banco | Counter Products

**Burratina di Andria** e alici del mar Cantabrico (3,5) € 13

*Burratina from Andria and anchovies from the Cantabrian Sea*

**Tagliere di prosciutti** (Parma stagionato 20 mesi, crudo nazionale gran riserva) € 13

*Platter of hams (Parma aged 20 months, national raw ham)*


## Primi | First Courses

**Tradizione romana** 🍷 € 13

*Carbonara | Gricia | Amatriciana | Cacio e Pepe (3,9,14)*

*Roman Tradition First Courses:*

*carbonara, gricia, amatriciana, cacio e pepe*

**Spaghettoni** pastificio Mancini  € 20

*alle vongole veraci* (4) 🍷

*Spaghettoni with wild clams*

**Bottone**, panzanella, polpo (9,4,14) \* € 17

*Bottonne pasta, panzanella, octopus*

**Tagliolini**, agnello, friggietello, yogurt di capra (3,9,14) 🍷 € 16

*Tagliolini, lamb, friggietello peppers, goat yogurt*

**Risotto**, limone, scampo, liquirizia \* (3,8) € 18

*Risotto, lemon, langoustine, licorice*

**Plin** come una parmigiana (3,9,14) 🍷🌿 € 16

*Plin pasta, inspired by parmigiana*

## Secondi | Main Courses

**Vitello**, salsa tomata, paprica, giardiniera (12,13) € 22

*Veal, tuna sauce, paprika, pickled vegetables*

**Filetto di manzo**, fichi, mandorle (2,12) € 24

*Beef fillet, figs, almond*

**Tarte tatin di pomodoro canone**, robiola (3,9,14) € 22

*Camone tomato tarta tatin, robiola cheese*

**Seppia**, zucchina romanesca, tzatziki (4,3,9) € 22

*Cuttlefish, roman zucchini, tzatziki*

**Pescato del giorno** (5) € 24

*Catch of the day*

## Contorni | Side Dishes

**Patate novelle** e salvia (9) 🌿 € 7

*Baby potatoes and sage*

**Cicoria**, ajo, ojo, peperoncino 🌶️🌿 € 7

*Chicory, garlic, olive oil, chili*

**Misticanza**, taccole, pesche arrostite, aceto balsamico (13) 🌿 € 8

*Mixed salad leaves, snow peas, roasted peaches, balsamic vinegar*

**Caponatina di verdure al forno**, pinoli, uvetta (2) 🌿 € 8

*Oven-baked vegetable caponata, pine nuts, raisins*