

Antipasti | Starters

Tartare di manzo , uovo ,spiedo arrosto di peperone, salsa teriyaki al peperone (7,14)	€ 15
<i>Beef tartare, egg, roasted and teriyaki bell pepper</i>	
Carpaccio di baccalà in olio cottura	€ 16
ceci, birra, salvia croccante (5,9) ✱	
<i>Salted cod carpaccio in oil poaching, chickpeas, beer, crispy sage</i>	
Pan brioche , agnello ,cime di rapa ,formaggio di capra (3,9)	€ 15
<i>Brioche bread, lamb, turnip greens, goat cheese</i>	
Triglia croccante , yogurt e cipolla rossa in carpione (3,9,5) ✱ ✱	€ 16
<i>Crispy red mullet, yoghurt and marinated red onion</i>	
Lingua tonnata (9,11,14)	€ 15
<i>Veal tongue with tuna sauce</i>	
Carciofo , aioli alla mentuccia,crumble alle erbe (9,14) ✓	€ 12
<i>Artichoke, mint aioli, mixed herbs crumble</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>	
Mozzarella di bufala e datterini confit (3)	€ 13
<i>Buffalo mozzarella and confit date tomatoes</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 (9,14)	€ 13
<i>Roman Tradition First Courses: carbonara, gricia, amatriciana, cacio e pepe</i>	
Pasta mista , scoglio, aria di mare, salicornia (4,9,8)	€ 17
<i>Short pasta with seafruit and glasswort</i>	
Risotto , porcini e radici (3) ✓	€ 20
<i>Risotto porcini mushrooms and tubers</i>	

Pappardella ripiena , genovese di pecora, pecorino e limone bruciato (3,9,14) 🍷	€ 17
<i>Stuffed pappardella with onion, goat, pecorino cheese and roasted lemon.</i>	
Tortello , zucca, bufala, tartufo (14) 🍷 ✓	€ 16
<i>Tortello stuffed with squash, buffalo mozzarella and truffle</i>	

Secondi | Maincourses

Brisket , radicchio cbt, pere, grappa e noci (2)	€ 22
<i>Beef brisket, radish, black pepper, grappa and walnuts</i>	
Petto d'anatra , zucca e melograno	€ 22
<i>Duck breast, squash, pomegranate</i>	
Maialino , cavoletti di bruxelles , fondo alla senape (11)	€ 22
<i>Piglet, brussels sprouts, mustard juice</i>	
Filetto di manzo , cardoncelli e fonduta di patata allo zafferano (3,12)	€ 24
<i>Beef fillet, cardoncelli mushrooms and saffron potato fondue</i>	
Spada al bbq , cavolo nero,cocco, peperone crusco (5,3) ✱ ✱ 🍷	€ 23
<i>Bbq swordfish black cabbage, coconut, dried bell pepper</i>	
Parmigiana affumicata di cardi , bufala, pomodoro al barbecue (3,9) ✓	€ 20
<i>Smoked cardoons parmigiana, buffalo mozzarella, bbq tomato</i>	
Pescato del giorno (5)	€ 24
<i>Catch of the day</i>	

Contorni | Side Dishes

Patata (9) ✓	€ 7
<i>Salted potatoes</i>	
Cicoria ✓ 🍷	€ 7
<i>Sautéed cicory</i>	
Finocchi arance olive taggiasche ✓	€ 8
<i>Fennels, oranges and black olives</i>	
Scarola pinoli e uvetta ✓	€ 9
<i>Escarole, pine nuts and grapes.</i>	