

*Benvenuti al Ristorante
Livello1*

*I sapori dei nostri
piatti sono autentici,
ricordano il passato,
la vita, l'amore.*

*Parlano di stagioni e di mare,
in un momento così incerto,
siamo la certezza che vi manca
che vi farà rimanere...
e ritornare.*

Emilia Branciani e tutto lo Staff

La Giusta rotta

“Passeggiate romane”

*Quattro ricette della cucina tradizionale
a scelta del nostro
Chef Mirko Di Mattia*

Euro Settanta a persona

“Un estate italiana”

*Sei portate a scelta del nostro chef
Mirko Di Mattia*

Euro Ottanta a persona

Aperitivo

*Un Calice di Prosecco o Franciacorta
con 2 snack dalla cucina
Euro Dieci*

*n.6. Il menù degustazione si intende
uguale per tutto il tavolo.*

*Vi preghiamo di comunicare qualsiasi
intolleranza ai nostri ragazzi di sala.*



I Crudi

Degustazione Antipasti Crudi "Livello 1"
Selezione di Crostacei, Ostrica, Carpacci e Tartare
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 50,00

Tartare di pescato, guacamole, salsa ceviche e lattuga
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 18,00

Battuta di Gambero rosso alla parmigiana
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 20,00

Ostriche

Le Marie Morganes € 5.00
*E' l'eleganza, mare vegetale di erbe tagliate e cicorie,
terziario di mandorla o nocciola più ampia
e persistente*

Marquise € 6.00
*E' Grand Cru, tecnica pousse en claire, di Marennes
Di Fabienne Fontenau.
Mare, tartufo scorzone/fungo, nocciola molto ampia
e persistente*



I Cotti

Baccalà, scarola, pil pil e polvere di olive nere
1,2,4,5,6,7,8,10,12,14
€ 18,00

Polpo e patate in consistenza
1,2,4,5,6,7,8,10,12,14
€ 18,00

*Calamaro in tempura, yogurt, pepe nero e cipolla
marinata*
1.2.4.5.7.8.12.14
€ 18,00

Sei indeciso??

Tre crudi e Tre cotti
Euro 50.00

Note: tutte le verdure provengono da agricoltura biologica

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dgsan 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute



I Primi Piatti

*Risotto Cascina Oschiena, parmigiano, paprika
affumicata e Triglia*
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 23,00

*Pappardelle, burro acido, funghi cardoncelli, mandorle
e Crostacei*
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 25,00

La specialità del nostro Chef Mirko Di Mattia
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 25,00

Fusillone pastificio Felicetti, di Mare
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 23,00

*Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono
sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la
norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dgsan
0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della
Salute*



Secondi

Spigola croccante all'arrabbiata
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 26,00

Coda di Rospo, patate e fondo di mare alla cacciatora
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 26,00

Rombo alla scapece
1,2,3,4,5,6,8,10,14 € 28,00

Tonno alla brace, peperoni e ricci di Mare
1,2,3,4,5,6,8,10,14 € 28,00

Il Pescato

Semplice ed essenziale

Al vapore, al forno, al sale o alla piastra
Prezzo € 9,00 l'etto

Crostacei (Crudi, Grigliati e Catalana)
prezzo € 13,00 l'etto

*Il prezzo del pescato
può subire oscillazioni in
base al prezzo battuto all'asta*

*Tutti i nostri prodotti freschi all'origine sono
sottoposti
Ad abbattimento di temperatura secondo le norme
Vigenti(CE)853/2004 in base alla nota DGSAN
0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero
Della Salute*

Allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut (O I LORO CEPPI ibridati) e prodotti derivati.
- 2) Crostacei e prodotti derivati.
- 3) Uova e prodotti derivati.
- 4) Pesce e prodotti derivati.
- 5) Arachidi e prodotti derivati.
- 6) Soia e prodotti derivati.
- 7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus commusnis L.*),
- 9) nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*),
- 10) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),
noci pecan *Carya illinoiesis (Wangenh)k.koch*,
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),
pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- 11) Sedano prodotti derivati.
- 12) Senape prodotti derivati.
- 13) Semi di Sesamo prodotti derivati.
- 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO₂.
- 15) Lupino prodotti a base di Lupino.
- 16) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Livello1 produce in casa una selezione di pane, focacce e grissini che serviamo ai nostri clienti, con un impasto realizzato con lievito madre, lievitato per oltre 24 ore.

Inoltre la nostra pasticceria secca viene preparata giornalmente per rendere ottimo il vostro fine pasto.

Il pane viene servito con una degustazione di olio extravergine DOP, di altissima qualità.

Il cestino del pane fresco fatto in casa ha un costo di € 4.00

Dessert

Alice

Nasce per farci tornare bambini rievocando la fantastica storia che tutti conosciamo..

Con:

More, mirtilli, lamponi, terra di cioccolato e meringa
€ 12.00

Argentina

Ispirato al tavolo di lavoro di nonna Argentina.

Con:

Mango, meringa, semifreddo alla vaniglia, sfoglia di gelatina d'arancio e passion fruit
€ 12.00

Ascoltando il ritmo cubano

Sigaro di pasta frolla con cioccolato e rum

€ 12.00

Sorbetti di frutta fresca

€ 8.00

Dolce dello Chef

€ 12.00

