



Tutto - dal primo benvenuto alla piccola pasticceria finale, passando per i prodotti di panificazione con lievito madre e pasta fresca - viene fatto in casa.

Le materie prime, di altissima qualità, vengono accuratamente scelte da piccoli produttori, dai contadini della vicinissima Porta Palazzo e da fornitori fidati.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco, così come i nostri prodotti di panificazione, sono stati congelati da noi - dopo la preparazione - per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.

Si rammenta inoltre che, in base al regolamento CE n. 852 / 2004, i nostri prodotti subiscono il processo di abbattimento ad almeno -20° c.

Per informazioni sugli allergeni e sulla storia dettagliata di ciascun ingrediente rivolgersi al personale.



DEGUSTAZIONI

3 PIATTI

35 euro

5 PIATTI

50 euro

8 PIATTI + DESSERT

75 euro

solo su PRENOTAZIONE

***La selezione dei piatti è a cura dello chef.
Il menù degustazione è servito per l'intero tavolo.
Si prega di comunicare eventuali intolleranze o esigenze alimentari particolari.***

Il menu degustazione è fortemente consigliato per tavoli oltre le sei (6) persone.

VINI IN ABBINAMENTO

3 calici 20 euro

5 calici 30 euro

La selezione dei vini è a nostra cura.

Coperto €3

Comprensivo di pane fatto in casa con lievito madre



ANTIPASTI 16 €

- Vitello bottargato
- Lingua croccante e maionese di salsa verde
 - Tonno marinato, cicoria e lime
 - Gamberi, indivia belga e capperi

PRIMI 16 €

- Tortelloni ripieni di genovese alla napoletana e salsa al pepe nero affumicato
 - Spaghetti, acciughe, limone e peperoncino
- Rigatoni di pasta fresca e pesce azzurro alla Luciana
- Agnolotti di ricotta cacio e pepe, cozze e cime di rapa
- Gnocchi di patate in zuppa di puntarelle, ceci e nocciole

PIATTI PRINCIPALI 22 €

- Polpo, cime di rapa, pepe jamaica e maggiorana
 - Baccalà, bufala affumicata, broccoli e caramello agrodolce
- Brasato di manzo all'aglianico, verza e cioccolato fondente
 - Pancia di maiale al vermut e lattuga romana
- Scarola arrostita, la sua crema, peperoncino dolce e arancia

DESSERT 8 €

- Super Pastiera
- Il mio tiramisù
- Torta caprese al cioccolato fondente e nocciole con frutti di bosco
 - Mousse alla vaniglia, mele e finocchietto



AMARI

classici 4 euro/ speciali 6 euro

I DISTILLATI

Brandy Torres 8 €
Cognac Courvoisier 8 €
Grappa bianca di vinaccia Sarpa Poli (Veneto) 5 €
Grappa Barricata 6 €
Rhum Malteco (Guatemala) 8 €
Rhum Diplomatico (Venezuela) 12 €
Whisky Talisker Skye 8 €
Whisky Nikka Days 12 €
Whisky Marker's Mark Bourbon 8 €

VINI DA MEDITAZIONE

Barolo chinato Az. Rovero 6 €
Barbera Chinata 800 Farmacia della Consolata 5 €
Passito Terre Siciliane Az Colosi 6 €

Acqua Ferrarelle / Natia 3 €

Birre 6 €

Vini al calice da 7 a 10 €

Caffè Lavazza 2 €

Caffè Lavazza decaffeinato 2 €

La nostra selezione di tisane 4 €

Per accontentare i più piccoli, non esitate a chiedere variazioni del menu.