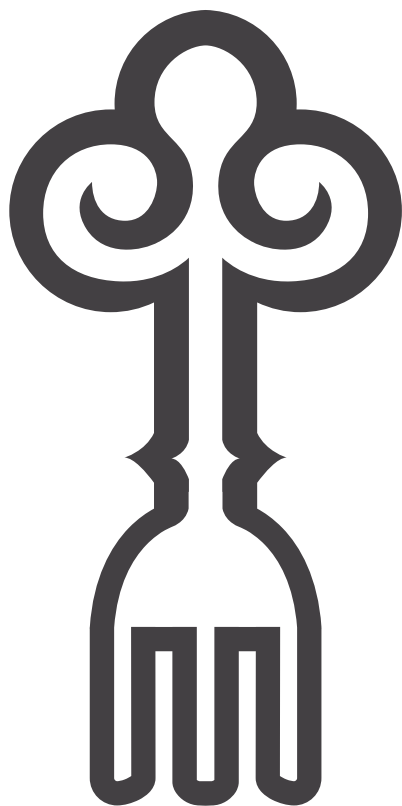


Anti



pasti

LA CAPRESE

Nudo di pomodoro con gazpacho freddo, mozzarella di bufala, crema di basilico e riduzione di aceto balsamico

€ 13

LA MELANZANA

Crocante, mix di pomodori, pesto di rucola, ricotta salata, bon bon di pasta e gel di menta romana

€ 14

LA FRITTURA

Di calamari e gamberi con frutta in tempura e maionese allo scalogno

€ 16

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive taggiasche, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

€ 16

PETTO DI ANATRA

Arrosto con zucchine alla concia e crema di avocado

€ 15

IL MARINATO DI MANZO

Con frutti di bosco, noci, erbe, misticanza e aceto di lamponi

€ 15

IL TAGLIERE

Con selezione di formaggi e confetture fatte in casa

€ 12

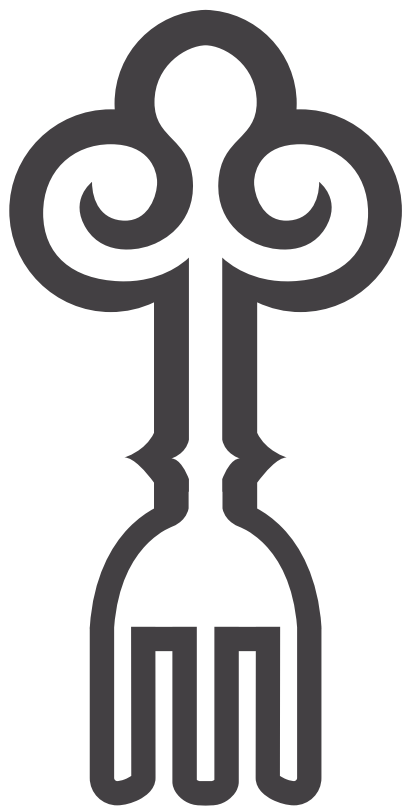
IL PROSCIUTTO SAN DANIELE

€ 13

LA MOZZARELLA DI BUFALA (250g)

€ 10

Primi



Piatti

I RAVIOLI

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini in agrodolce e pesto di basilico

€ 15

GLI SPAGHETTI

Con crema di pomodoro pachino, stracciatella e basilico fresco

€ 12

I TAGLIOLINI

Fatti in casa all'insalata, gambero rosso imperiale*, pistacchi e centrifuga di "pomo-d'oro"

€ 16

GLI GNOCCHETTI

Vongole veraci, ratatouille di zucchine e bottarga di muggine

€ 16

I PACCHERI

Con tonno pinna gialla del Mediterraneo, frutto del capperi, olive verdi, scalogno e pomodori piccadilly

€ 16

I TONNARELLI

Cacio DOP e pepe di Sichuan

€ 14

I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO " COCCO"

In salsa amatriciana

€ 14

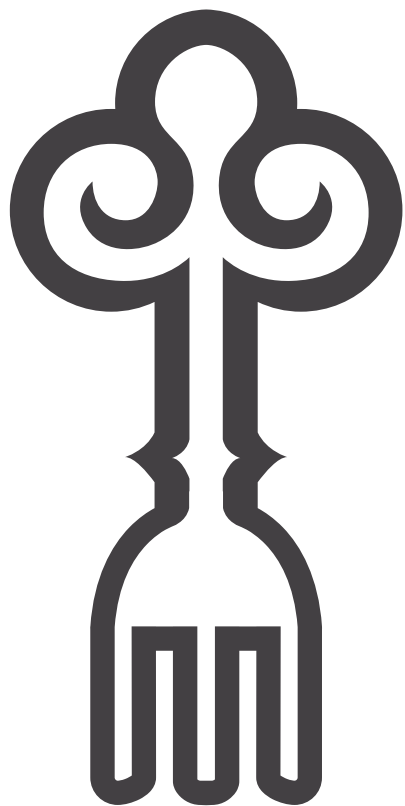
GLI SPAGHETTI

alla carbonara

€ 12

* Gamberi: secondo reperibilità

Secondi



Piatti

LA TAGLIATA* (300g)

Di manzo con verdura di stagione/patate al forno/insalata

€ 26

IL FILETTO* (250g)

Di manzo ai ferri con verdura di stagione/patate al forno/insalata

€ 24

IL GALLETTO

Con verdura di stagione/patate al forno/insalata

€ 23

IL MAIALINO

Cotto a bassa temperatura, spinaci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al Mirto

€ 22

IL BACCALÀ

Cotto in c.b.t. con la sua maionese e friggirelli al forno

€ 22

IL TONNO

Di Sicilia in salsa di uvetta, pinoli e vermentino di Gallura, su costa di bieta al vapore

€ 25

IL CALAMARO

Alla diavola con maionese di mais allo scalogno e fagiolini all'agro

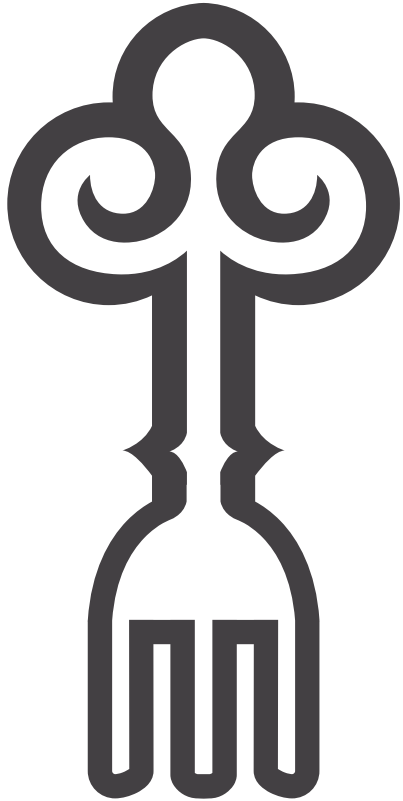
€ 22

UNA SEMPLICE VERDURA

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

€ 13

* secondo reperibilità



Dolci

IDEA DI TIRAMISÙ

Con crema al mascarpone, Baileys, granita al caffè e tozzetti alla mandorle fatti in casa

€ 8

LE FRAGOLE

Cotte a bassa temperatura, servite fredde con crema chantilly alla francese

€ 9

LA CHEESE CAKE

Spumata, con crumble di biscotti, fragole e menta

€ 9

CANNOLO D'ANANAS

Con meringa al limoncello e spuma di yogurt alla vaniglia

€ 9

IL MARITOZZO

Con crema di ricotta, guazzetto allo strudell, pinoli sabbiati e zeste d'arancia caramellate

€ 10

LA FRUTTA

Fresca, tagliata

€ 8

Menu degustazione

6 Portate

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive taggiasche, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

PETTO DI ANATRA

Arrosto con zucchine alla conca e crema di avocado

I RAVIOLI

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini in agrodolce e pesto di basilico

I TAGLIOLINI

Fatti in casa all'insalata, gambero rosso imperiale*, pistacchi e centrifuga di "pomo-d'oro"

IL CALAMARO

Alla diavola con maionese di mais allo scalogno e friggirelli all'agro

LE FRAGOLE

Cotte a bassa temperatura, servite fredde con crema chantilly alla francese

€ 60



* secondo reperibilità

Menu degustazione

Vegetariano

LA MELANZANA

Croccante, mix di pomodori, pesto di rucola, ricotta salata, bon bon di pasta e gel di menta romana

GLI SPAGHETTI

Con crema di pomodoro pachino, stracciatella e basilico fresco

UNA SEMPLICE VERDURA

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

LA FRUTTA

Fresca, tagliata

€ 45



Menu degustazione

Tradizionale

**IL PROSCIUTTO SAN DANIELE
LA MOZZARELLA DI BUFALA (250g)
IL TAGLIERE**

Con selezione di formaggi e confetture fatte in casa

I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO " COCCO"
In salsa amatriciana

I TONNARELLI
Cacio DOP e pepe di Sicouan

IL GALLETTO
Con verdura di stagione/patate al forno/insalata

IDEA DI TIRAMISÙ
Con crema al mascarpone, Baileys, granita al caffè e tozzetti alla mandorle fatti in casa

€ 55

