



## *Antipasti - Starters*

Petali di prosciutto di daino con pere al vino bianco e pecorino romano <sup>(7,12)</sup> € 13,00  
*Deer ham petals with pears, seasoned with white wine and pecorino romano*

Finissima di salmone\*\* marinato all'aneto e pepe nero, € 13,00  
giardiniera di stagione <sup>(4,9,12)</sup>  
*Salmon carpaccio\*\* marinated in dill and black pepper, served with pickled vegetables*

Filetto di sgombro\*\* marinato servito tiepido € 11,00  
con cipolle rosse in agrodolce e vele di pane <sup>(1,3,7,12)</sup>  
*Marinated mackerel fillet\*\* served warm with sweet and sour red onions and bread*

Flan di zucca\*\* e rosmarino su fonduta al formaggio e cialda di grana <sup>(3,7,12)</sup> € 11,00  
*Pumpkin flan\*\* and rosemary on cheese fondue and parmesan waffle*

Terrina di anatra\*\* con brioche\*\*, riduzione di vino rosso € 13,00  
e cipolline caramellate <sup>(1,3,7,12)</sup>  
*Duck terrine\*\* with brioche\*\*, reduction of red wine and caramelized onions*

## *Primi Piatti - First Courses*

Ravioloni\* di capesante e gamberi su letto di salsa crostacei\*\* € 12,00  
Al profumo di maggiorana <sup>(1,2,3,7,9,12,14)</sup>  
*Ravioloni\* of scallops and shrimps served on crustaceans sauce\*\* seasoned with marjoram*

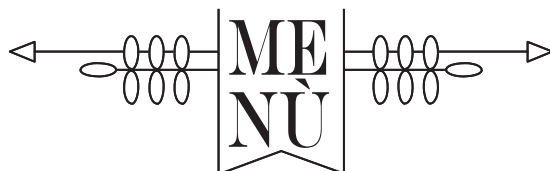
Gnocchi di patate e zucca\*\* con funghi di stagione\*\* e rosmarino <sup>(3,7,9,12)</sup> € 11,00  
*Potatoes and pumpkin dumplings\*\* with mushrooms\*\* and rosemary*

Risotto al radicchio rosso e franciacorta mantecato alla formaggella <sup>(4,7,9,12)</sup> € 11,00  
*Risotto with red radicchio and franciacorta creamed with formaggella*

Paccheri\* di grano duro ai frutti di mare\*\* € 12,00  
con pomodorini confit ed olive taggiasche <sup>(1,3,7,9,12,14)</sup>  
*Paccheri pasta\* of durum wheat with seafood\*\* with confit tomatoes and taggiasche olives*

Bigoli di pasta all'uovo con ragù di agnello\*\* e timo <sup>(1,3,7,9)</sup> € 11,00  
*Bigoli pasta with lamb\*\* ragout and thyme*





## Secondi - Second Courses

Tomahawk prussiana arrosto servito con patate al forno per due persone <sup>(12)</sup> <i>Roasted Prussian beef tomahawk served with baked potatoes for two people</i>	€ 50,00
Filetto di manzo e salsa vino rosso Bercy con verdure di stagione <sup>(9,12)</sup> <i>Beef fillet and red wine sauce Bercy with seasonal vegetables</i>	€ 25,00
Filetto di ombrina** in guazzetto con vongole, patate, pomodorini, cipolle rosse ed olive taggiasche <sup>(4,7,9,12,14)</sup> <i>Fillet of croaker** in stew with clams, potatoes, cherry tomatoes, red onions and taggiasche olives</i>	€ 21,00
Polipo* croccante con crema di zucca nostrana, cavolo romanesco e chips di patate viola <sup>(9,14)</sup> <i>Crispy octopus* with local squash cream, roman cabbage and violet potatoes chips</i>	€ 22,00
Pancetta** cotta a bassa temperatura servita croccante con cavolo rosso brasato e salsa alla birra <sup>(9,12)</sup> <i>Crispy bacon** cooked at low temperature served with braised red cabbage and beer sauce</i>	€ 16,00

## Dessert Desserts

Selezione di torte e dolci serviti al carrello <sup>(1,3,5,7,8)</sup> <i>Selection of cakes and dessert</i>	€ 6,00
--	--------

\* Prodotto surgelato all'origine - Frozen product from origin

\*\* Prodotto fresco abbattuto durante le fasi di lavorazione - Fresh product down frozen during the processing

Tutto il pesce servito crudo o semicotto è conforme alle prescrizioni del Regolamento **Ce 853/2004 Allegato Iii Sezione Vii Capitolo 3 Lettera D.3**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni - We advise the kind guests that in the food and beverages prepared and administered in this exercise, may be contained ingredients or technological adjuvants considered allergens

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg UE n. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze" - List of allergenic ingredients used in this exercise or listed in annex II of Reg. UE No. 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Shellfish and shellfish-based products
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg-based products
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish-based products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanuts-based products
6. Soia e prodotti di soia - Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and milk-based products
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) - Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery-based products
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard-based products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame seeds and sesame based products
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg - Sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and lupin-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Clams and cla-based products





## *Menù Degustazione di Terra*

### *Tasting Land Menu*

Petali di prosciutto di daino con pere al vino bianco e pecorino romano <sup>(7,12)</sup>  
*Fallow deer ham with pears in white wine and pecorino romano cheese*

Bigoli di pasta all'uovo con ragù di agnello\*\* e timo <sup>(1,3,7,9)</sup>  
*Bigoli egg pasta with lamb\*\* ragout and thyme*

Filetto di manzo e salsa Bercy al vino rosso con verdure di stagione <sup>(9,12)</sup>  
*Beef fillet in Bercy sauce with red wine, with seasonal vegetables*

Scelta di un dessert dal carrello  
*Choice of one dessert*

Aperitivo, acqua e caffè  
*Aperitif, water, coffee*

€ 42,00 per persona - per person  
Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00;  
*With tasting of 4 Italian wines + € 15,00;*

## *Menù Degustazione di Mare*

### *Tasting Sea Menu*

Finissima di salmone\*\* marinato all'aneto e pepe nero,  
con giardiniera di stagione <sup>(1,4,8,9)</sup>  
*Salmon carpaccio\*\* marinated in dill and black pepper served with pickled vegetables*

Ravioloni\* di capesante e gamberi su letto di salsa di crostacei\*\*  
profumati alla maggiorana <sup>(1,2,3,7,9,12,14)</sup>  
*Scallops and shrimps ravioli\* with shellfish sauce\*\* flavored with marjoram*

Filetto di ombrina\*\* in guazzetto con vongole, patate, pomodorini,  
cipolle rosse ed olive taggiasche <sup>(4,7,9,12)</sup>  
*Stew of filets of shi drum\*\* with clams, potatoes, tomatoes, red onions and olives*

Scelta di un dessert dal carrello  
*Choice of one dessert*

Aperitivo, acqua e caffè  
*Aperitif, water, coffee*

€ 42,00 per persona - per person  
Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00;  
*With tasting of 4 Italian wines + € 15,00;*

<sup>oo</sup> I menù degustazione sono serviti per la totalità dei commensali del tavolo - <sup>oo</sup> The tasting menu must be choose by all the diners of the table

