

# Le Degustazioni

TASTING MENU

## CHEF

Affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso di sette portate dagli antipasti ai dolci, più aperitivo e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

*A journey of flavors selected by our chef from amuse to petit fours*

64€

## MARE

Sei portate, più aperitivo e piccola pasticceria, per non dimenticare che Roma è sempre una città sul mare

*A journey of flavours across six courses to remember that Roma is a city on the sea*

58€

## CONTADINO

Un percorso di sei portate per un menu che riscopre prodotti contadini e cotture ancestrali

*A journey of flavours across six courses to rediscover product and ancestral cooking*

58€

## COMPONILO TU

Create il vostro percorso di quattro portate, dall'antipasto al dolce, per scoprire i sapori della nostra cucina.

*Create your own tasting menu of four courses, from starter to dessert, to discover our product and cooking*

52€

## DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING

Quattro calici *Four glasses ...* 32€

**I menu degustazione sono per tutto il tavolo. Il prezzo è a persona.**

**I menu includono aperitivo iniziale e piccola pasticceria finale.**

**Please note, the tasting menu must be ordered for the whole table.**

**The price is per person. Amuse-bouche and petit fours are included.**

Vuoi regalare una cena da noi? Chiedi al personale delle nostre gift card

Buy a voucher to give a very special gift to whoever you want! Ask the staff for information

# Alla Carta

MENU

## ANTIPASTI

STARTER

<b>Calamaro, avocado, gazpacho, soia</b> <i>Squid, avocado, soy, gazpacho</i>	18
<b>“Ceviche” di gamberi</b> <i>Shrimp “ceviche”</i>	18
<b>Pollo &amp; ananas</b> <b>Spiedini di pollo alla brace, ananas, zahtar, salsa di yogurt e sesamo</b> <i>Chicken &amp; pineapple</i> <i>Chicken skewer, pineapple, zahtar, yogurt and sesame sauce</i>	17
<b>Pancia di maiale arrosto, peperoni all’orientale</b> <i>Pork belly, oriental style bell peppers</i>	16
<b>Ovetto morbido, parmigiano, funghi</b> <i>Poached egg, parmigiano cheese, mushrooms</i>	16
<b>Selezione di formaggi agricoli</b> <i>Raw milk cheeses selection</i>	16

## PRIMI LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

PASTA THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

<b>Rigatone di Gragnano all’arrabbiata di tonno e burrata</b> <i>Rigatoni di Gragnano, “arrabbiata” sauce, tuna, burrata cheese</i>	18
<b>Spaghetti, burro, alici, raparossa e crudo di gamberi, limone, finocchietto</b> <i>Spaghetti, butter, anchovies, beetroot sauce, shrimps tartare, lemon, fennel</i>	17
<b>Bottone di pasta fresca, ragù di pollo, peperoni arrosto, origano</b> <i>Bottoni stuffed pasta, chicken ragù, roasted bell peppers, oregano</i>	17
<b>Ravioli ripieni di pesto, verdure di primavera</b> <i>Ravioli stuffed pasta, pesto filling, spring vegetables</i>	18
<b>Pappardella ripiena di ragù di maiale alla cacciatora</b> <i>Pappardella stuffed pasta, “cacciatora” pork ragù filling</i>	17

## SECONDI

MAIN COURSE

	€
<b>Pescato, zucchine, panna acida, chimichurri</b> <i>Catch of the day, zucchini, sour cream, chimichurri</i>	24
<b>Polpo verace, ceci, olio alla 'nduja</b> <i>Octopus, chickpeas, " 'nduja" spicy oil</i>	23
<b>Maiale iberico, harissa, radicchio, melassa di melograno</b> <i>5J iberian pork, harissa, red chicory, pomegranate molasses</i>	24
<b>Manzo tonnato, cipolline al balsamico</b> <i>Beef "tonnato", balsamic borretane onions</i>	23
<b>Petto d'oca, fichi, foie gras, salsa di miele e senape</b> <i>Goose breast, figs, foie gras, honey mustard sauce</i>	28

## DOLCI

DESSERT

	€
<b>Cioccolato, caramello, passion fruit, pop corn</b> ganache montata di cioccolato al caramello, gel e sorbetto al passion fruit, spugna e crumble al cacao, pop corn caramellati <i>chocolate, caramel, passion fruit, pop corn</i>	11
<b>Tarte aux fraises</b> tartelletta croccante, marmellata di fragole, crema pasticcera, fragole sciroppate, meringa <i>tart, strawberries jam, custard, in syrup strawberries, meringue</i>	10
<b>Fava tonka</b> ganache montata alla fava tonka, gelée di griotte, spugna di yougurt e mandorle, meringhe, crumble alla vaniglia e sorbetto al karkadè <i>tonka bean, sour cherry and karkadè</i>	10
<b>Foresta nera 2021</b> namelaka al cioccolato fondente e amarene, mousse al kirsch, gelée di visciola, variegato all'amarena, foglie di cacao <i>chocolate, whipped cream, kirsh, cherries</i>	11
<b>Nocciole &amp; miele d'edera</b> cremoso alle nocciole, gelato al miele d'edera, mirtilli, crumble, sale, pepe, olio evo	11

*Hazelnuts cremeux, blueberries,  
crumble, salt, black pepper, olive oil, ivy honey ice cream*

**Cioccolato, caramello, passion fruit, pop corn**  
*chocolate, caramel, passion fruit, pop corn*

11

**Ravioli ripieni di pesto, verdure di primavera**  
*Ravioli stuffed pasta, pesto filling, spring vegetables*

18

**Pappardella ripiena di ragù di maiale alla cacciatora**  
*Pappardella stuffed pasta, "cacciatora" pork ragù filling*

17

**Tarte des fraises**  
*tart, strawberries jam, custard, in syrup strawberries, meringue*

10

**Fava tonka**  
*tonka bean, sour cherry and karkadè*

10

**Foresta nera 2021**  
*chocolate, whipped cream, kirsh, cherries*

11

## **Nocciole & miele d'edera**

*Hazelnuts cremeux, blueberries,  
crumble, salt, black pepper, olive oil, ivy honey ice cream*