

## ANTIPASTI

### Starters

#### CROSTINO AL PETTO D'OCA - 10

Petto d'oca affumicato, tartufo nero su crostino di pane caldo e rughetta

*Smoked goose breast with black truffle on hot toasted bread and rocket - 1 14 / DF*

#### PESCE SPADA - 12

Carpaccio di Pesce Spada al mojito

*Swordfish carpaccio with mojito - 9 / DF GF*

#### TARTARE DI MANZO - 14

Tartare di manzo al naturale, confettura di mandarino, mandorle tostate e sale Maldon

*Natural beef tartare, mandarin jam, toasted almonds and Maldon salt - 1 14 / GF*

#### LA BUFALA - 8

Bufala di Battipaglia su pesto di pistacchio e brunoise di datterini

*Battipaglia buffalo mozzarella on pistachio pesto and datterini brunoise - 2 5 14 / GF*

## PRIMI

### Pasta

#### LA CACIO E PEPE - 11

Pasta fresca all'uovo con Pecorino Romano D.O.P e pepe nero macinato al momento

*Fresh egg pasta with Pecorino Romano D.O.P and black pepper - 1 2 8 / VGT*

#### LA CARBONARA - 12

Pasta fresca all'uovo con guanciale croccante d'ArICCIA, tuorlo d'uovo e pecorino romano D.O.P

*Fresh egg pasta with crunchy jowl bacon, egg yolk and pecorino romano D.O.P - 1 2 8*

#### RAVIOLI AL POMODORO BIO - 10

Ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro, olio EVO e basilico

*Ricotta & spinach ravioli with tomatoes sauce and basil - 1 2 / VGT*

#### CECI E BACCALÀ - 14

Zuppa di ceci con baccalà, cavolo toscano e tartufo nero

*Chickpea soup with cod, Tuscan cabbage and black truffle 1 / DF GF VGN*

#### LA GRICIA - 12

Pasta fresca all'uovo con guanciale croccante d'ArICCIA, pecorino romano D.O.P e pepe nero macinato al momento

*Fresh egg pasta with crunchy jowl bacon and pecorino romano D.O.P - 1 2 8*

#### L'AMATRICIANA - 12

Pasta fresca all'uovo guanciale croccante d'ArICCIA, salsa al pomodoro, Pecorino Romano D.O.P e pepe nero macinato al momento

*Fresh egg pasta with Pecorino Romano D.O.P, tomato sauce and black pepper - 1 2 8*

#### PATATE E PROVOLA - 12

Pasta di grano duro, patate e provola mantecata

*Durum wheat pasta, potatoes and creamed provola cheese 1 2 / VGT*

#### FETTUCCINE E GAMBERONI - 14

Fettuccine di pasta fresca all'uovo con gamberoni, zucchine, zeste di limone, menta e pepe rosa

*Fresh fettuccine with prawns, courgettes, lemon zest, mint and pink pepper 1 4 8 / DF*

## SECONDI

### Mains

#### ROAST BEEF - 16

Roast beef di Black Angus con cicorietta piccante e fonduta di parmigiano reggiano 30 mesi

*Black Angus roast beef with spicy chicory and 30 month aged Parmigiano Reggiano fondue 2 / GF*

#### MILLEFOGLIE DI CALAMARI - 18

Millefoglie di calamari e melanzane con pesto alla genovese

*Squid and aubergines millefeuille with Genoese pesto 5 / DF GF*

#### L' HAMBURGER - 14

Panino con farina semintegrale di tipo "2" (Roscioli) con Hamburger di Scottona piemontese, verza brasata, asiago filante e peperoni cruschi

*Sandwich with type "2" semi-wholemeal flour (Roscioli) with Piedmontese Scottona hamburger, braised cabbage, stringy Asiago and cruschi peppers 1 2*

#### L'OMELETTE - 12

Omelette alla francesce con prosciutto cotto di Praga e fontina D.O.P su letto di misticanza

*French omelette with baked Prague ham and D.O.P holster on a bed of mixed salad 2 8 / GF*

#### TRANCIO DI SALMONE - 16

Trancio di salmone all'arancia e soia con puntarelle alla romana

*Slice of salmon with orange and soy with Roman chicory 9 10 13 / DF GF*

## CONTORNI

### Sides

#### PRIMIZIE DELLA NOSTRA TERRA - 5

Verdure di stagione

## DOLCI

### Desserts

#### TIRAMISÙ - 6

Morbida crema al mascarpone, su base di savoiardo inzuppata al caffè

*Soft mascarpone cream, on a ladyfinger base soaked in coffee 1 2 8 / VGT*

#### VENERE NERA - 6

Mousse al cioccolato fondente con granella di nocciole e cuore di amarena su biscotto croccante

*Dark chocolate mousse with chopped hazelnuts and black cherry heart on crunchy biscuit 1 2 5 / VGT*

#### ESMERALDA - 6

Mousse al pistacchio e cioccolato bianco su biscotto croccante

*Pistachio and white chocolate mousse on crunchy biscuit 1 2 5 / VGT*

#### ECLIPSE - 6

Mousse alla nocciola con cuore croccante e glassa al cioccolato

*Hazelnut mousse with crunchy center and chocolate icing 1 2 5 / VGT*

#### DELIZIA AL LIMONE - 6

Pan di spagna al limone con salsa di limone amalfitano

*Lemon sponge cake with Amalfi lemon sauce 1 2 5 / VGT*

#### MIGNON ASSORTITI 3pz - 4

Fantasia di bosco, Ricotta e pere, Croccante al cioccolato, Coccotella, Zaira, Croccante al lampone, Freschezza d'Amalfi e Croccante al pistacchio

*Fantasy of the forest, Ricotta and pears, Chocolate brittle, Coccotella, Zaira, Raspberry brittle, Amalfi freshness and Pistachio brittle 1 2 5 / VGT*