



LE INSALATE

Insalata di polpo e tagliatelle di seppia in gabbia croccante alle alghe guarnita da lamelle di mandorle e riduzione di limone e menta piperita € 16

Involentino di salmone affumicato al timo farcito con mousse di caprino e zeste di agrumi su insalatina di songino e polvere disidratata di lampone € 17

Cuore di lattuga con pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostino all'olio di oliva e salsa Caesar € 15

Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico e pinoli ✓ € 16

GLI ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio € 17

Tagliere di salumi e formaggi nostrani del Lazio con mostarda di agrumi e miele d'acacia accompagnato da cornettino con semi di papavero € 16

Trilogia di tartare di tonno, spigola e salmone accompagnata da salsa al finocchio, alle olive di Gaeta e ai capperi di Pantelleria € 17

Flan di melanzane e mozzarella di bufala campana con crema di pomodori San Marzano ed emulsione di basilico ✓ € 16

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia;

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con astice e pomodorini datterini € 23

Tonnarelli di pasta gialla al cacio e pepe con crema di pecorino romano € 17

Bucatini all'amatriciana con guanciale croccante di Amatrice, pomodorini di Pachino e pecorino romano € 17

Paccheri con pesce spada, melanzane e pomodorino € 18

Mezze maniche alla carbonara con guanciale laziale e pecorino romano € 17

Rigatoni alla gricia con guanciale di Amatrice e salsa al pepe nero € 17

Spaghetti di grano duro trafilati al bronzo con pomodorino fresco e basilico ✓✓ € 17

I nostri primi piatti si contraddistinguono per l'utilizzo della pasta di Gragnano di semola di grano duro 100% italiano, prodotto a marchio IGP.

RISOTTI E ZUPPE

Riso Carnaroli al tartufo estivo con tartare di tonno, maggiorana e zenzero su liquirizia a specchio € 19

Zuppa di verdure di stagione con erbe aromatiche fresche e crostini di pane all'olio ✓✓ € 17

latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

DALLA PADELLA ALLA GRIGLIA

Pescato del giorno... al sale o alla griglia € 28

Piramide di crostacei con ostriche, scampi rossi, mazzancolle e tartare di tonno € 30

Trittico di hamburger manzo con bacon, cheddar e salsa BBQ al Jack Daniel's, salmone e patate affumicate con salsa tartara, ceci e spinacino con salsa andalusa € 26

Tartare di filetto di manzo con croccante di pasta kataifi su battuto di pomodorini e aceto balsamico alle mele € 28

Filetto di manzo Angus al pepe rosa con timballo di riso ai semi di papavero e salsa al tartufo € 28

Costoletta di agnello croccante con polenta e coulisse di frutti rossi speziati € 27

DESSERT E FRUTTA

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini € 11

"Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente e panna alla fragola € 11

Cheesecake con crema al mascarpone € 11

Crème brûlée con zucchero bruciato e granella di meringhe € 11

Tortino di mele con pasta sablée accompagnato da gelato alla vaniglia e cannella € 11

Gelati e sorbetti della casa € 10

Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione € 11

✓ Piatto vegetariano ✓✓ Piatto vegano

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.