

ANTIPASTI STARTERS

**Verdure di stagione, medaglione di formaggio di capra alla piastra,
noci , dressing senape e miele**

Mixed season's vegetables, roasted goat cheese,
nuts, honey mustard dressing (7,8,10)

13

Gazpacho di pomodori, carpaccio di spigola, polvere di olive nere

Tomatoes gazpacho, seabass carpaccio, black olives (4,9)

15

Battuta di manzo, asparagi alla griglia, uovo poached, pecorino sardo

Beef tartare, roasted asparagus, poached egg, pecorino cheese (3,7)

15

Catalana di polpo e mazzancolle

Octopus and shrimps salad (*,2,4,9,13,14)

15

Zeppoline di baccalà mantecato, passatina di ceci, olio al rosmarino

Fried codfish bites, chickpeas cream, rosemary oil (*,1,3,4,10,7)

14

Tartare di tonno, cipolla di Tropea caramellata, smashed avocado, menta

Tuna tartare, caramelized red onion, smashed avocado, mint (4)

14

Parmigiana di melanzane, provola affumicata

Eggplants parmigiana (7,9)

13

PRIMI

FIRST COURSES

Pici acqua e farina, salsiccia di Norcia, zucchine romanesche, fiori di zucca
Pici pasta, sausage, roman zucchinis, zucchini flowers (1,7)

15

Mezzi paccheri, mazzancolle, rana pescatrice, datterini, asparagi
Short pasta, shrimps, monkfish, cherry tomatoes, asparagus, (*, 1, 2, 4)

17

Gnocchetti di patate alla sorrentina gratinati
Baked gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella, basil (1, 3, 7, 9)

14

Fregola sarda, lupini di mare, pesto primaverile, menta, spinacino
Typical Sardinia's short pasta, clams, spring pesto, mint, baby spinach (*, 1, 7, 8, 13)

15

Tagliolino, aglio olio e peperoncino, tartare di gambero rosso
Tagliolino pasta, garlic, oil, chilly pepper, red prawns tartare (1, 2, 3, 4, 7)

17

Risotto, rapa rossa, caprino, miele e timo
Risotto, beetroot, goat cheese, honey, tyme (1, 7)

16

Primi piatti Romani (Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe, Gricia)
Traditional Roman pasta (1, 3, 7)

13

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Pollo in crosta di panko, valeriana, asparagi, caesar dressing
Chicken cutlet, panko, asparagus, salad, caesar dressing (1,3,7)

22

Tagliata di tonno, hummus di carote arrosto, cavolo viola, agrumi
Seared sliced tuna steak, roasted carrots hummus, red cabbage, agrumes (*,4,8)

23

Polpo rosticcato, purea di scarola, patate novelle alle erbe aromatiche
Roasted octopus, escarole purea, new potatoes, aromatic herbs (*,4)

23

**Entrecote di manzo Danese selezione "Angelo Feroci" ai ferri,
pimiento del padròn fritto**
Beef Danish entrecote, fried small green sweet peppers

22

**Pescato del giorno in crosta di zucchine romanesche, fiori di zucca,
patate, salsa chimichurri**

Daily roasted fish fillet, courgettes, potatoes,
zucchini flowers, chimichurri sauce (*,4)

24

**Guancia di manzo CBT, purea di topinambur,
patata dolce, spinacino, funghi cardoncelli**
Braseid beef, topinambur and sweet potatoes purea,
baby spinach, mushrooms

24

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate in tripla cottura

Triple cook potatoes

6

Stick di patata dolce, senape e miele

Fried sweet potatoes, honey, mustard ⁽¹⁰⁾

7

Asparagi alla griglia

Roasted asparagus

9

Julienne di zucchine fritte ⁽¹⁾

Fried courgettes

6

Scarola, uva passa, pinoli e olive ⁽⁸⁾

Escarole, raisin, pine nuts and black olives

8

Finocchi, arancia, olive leccino

Fennel, orange and olives salad

7