

Antipasti - Starters

Rosetta di Salmone Affumicato marinato agli agrumi,
mandorle e menta

Euro 12,00

*Smoked Salmon marinated with citrus fruits served
with almonds and mint leaves*

Flan con Fave Romanesche, pepe e
pecorino Romano Crosta Nera DOP

Euro 11,00

Flan of Roman beans, pepper and Pecorino Romano cheese PDO

Insalatina Tiepida di Calamaretti con Verdure Croccanti al Basilico

Euro 13,00

Lukewarm salad of squids and basil scented crispy vegetables

Selezione di caciottine fresche e Salumi tipici Locali

Euro

11,00

Selection of traditional roman cold cuts and cheese

Per la lista degli allergeni Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro Staff.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerance can be provided by the Staff

Primi piatti – First courses

Zuppa di Verdure con Olio extra Vergine di Euro 10,00

Oliva Canino d.o.p (VT)

Vegetable Soup with extra virgin olive oil Canino PDO

Risotto Pistilli di Zafferano, Gambero Rosso* di Euro 15,00

Mazara del Vallo e Pomodoro secco

Risotto with pistils of Saffron, Red Prawns from*

Mazara del Vallo and dried tomato

Gnocchetti di Patate con Pomodorino Fresco, Basilico e Euro 13,00

Mozzarella di Bufala

Potato dumplings with fresh tomatoes, basil and buffalo's mozzarella cheese

Fettuccine alla carbonara con guanciale amatriciano Euro 14,00

Carbonara style fettuccini with guanciale from Amatrice

Per la lista degli allergeni Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro Staff.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerance can be provided by the Staff

Secondi piatti – Main courses

Saltimbocca alla romana Euro 18,00

Roman style veal cutlet garnished with ham and sage

Tagliata di Manzo alle erbe del nostro orto con Euro 22,00

sale Grosso affumicato

Sliced beef steak with our garden's herbs and smoked salt

Filetto di Rombo* Chiodato in crosta di Patate e Euro 21,00

Zucchine Romanesche al Rosmarino

Fillet of Turbot in potato and rosemary scented zucchini crust*

Mare in Tempesta (Pesce del giorno)* Euro 21,00

Fish soup of the day*

Tutte le proposte sono accompagnate da verdure di stagione

All main courses are served with seasonal vegetables

**In assenza del fresco il prodotto potrebbe essere congelato / products might be frozen*

Per la lista degli allergeni Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro Staff.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerance can be provided by the Staff

Delizie di pasticceria – Desserts

Bavarese ai Frutti di bosco Euro 7,00

Bavarian cream with berries

Tiramisù Classico Euro 8,00

Traditional Tiramisù

Cre moso al cioccolato bianco e arancio caramellato Euro 9,00

Mousse of white chocolate and caramelised orange

Cheese cake inglese a scelta Euro 8,00

English Cheese cake at your choice

Tutte le "DELIZIE" sono fatte in casa dalla nostra pasticceria / All of our desserts are home made

Per la lista degli allergeni Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro Staff.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerance can be provided by the Staff

Menù degustazione – Tasting menù

Euro 25,00 per persona – *Euro 25,00 per person*

ANTIPASTO - STARTER

Flan di carciofi con spinaci saltati

Artichokes flan with sauteed spinach

PRIMO PIATTO – FIRST COURSE

Tonnarelli all' Amatriciana

Tonnarelli pasta a la "Amatriciana" style

DELIZIA DEL PASTICCERE – DESSERT

Cre moso al cioccolato bianco e arancio caramellato

Mousse of white chocolate and caramelised orange

PER FINIRE – AT THE END

Caffè espresso

Espresso coffee

Per la lista degli allergeni Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro Staff.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerance can be provided by the Staff