

U
VISIONARY
Roma

Menù alla carta

A N T I P A S T I

Carciofo, topinambur e farro <i>Artichoke, Jerusalem artichoke and spelled</i>	€ 18
Angus affumicato, puntarelle e latte di nocciole tostate <i>Smoked Angus, chicory and toasted hazelnut milk</i>	€ 20
Polpo arrostito e cavolfiore alla cacciatora <i>Roasted octopus and stewed cauliflower "cacciatore stile"</i>	€ 22
Tartare di ricciola con granita al mojito <i>Amberjack tartare with mojito granita</i>	€ 20

P R I M I

Fregola in guazzetto di scorfano e mollusch <i>Typical small sardinian pasta "Fregola" in scorpionfish and mollusc stew</i>	€ 22
Tagliolino all'uovo al ragù di cortile battuto a mano <i>Egg tagliolini with guinea fowl and rabbit ragout</i>	€ 22
Spaghettone "pastificio agricolo Mancini", pomodori del piennolo e basilico <i>Spaghettone from "pastificio agricolo Mancini", with Piennolo tomatoes and basil</i>	€ 20
Mezzi rigatoni alla carbonara con carciofi <i>Mezzi rigatoni carbonara with artichokes</i>	€ 20

S E C O N D I

- Tagliata di manzo al rosmarino, patate al forno e broccoletti € 32
Sliced beef with rosemary, baked potatoes and broccoli
- Pluma di suino iberico al finocchietto, semi di senape, purea di patate e 'nduja € 32
Iberian pork pluma with fennel, mustard seeds, potato puree and 'nduja
- Mazzancolle e calamari scottati con carciofo arrostito € 34
Seared prawns and calamari with roasted artichoke
- Cuore di merluzzo fresco in guazzetto puttanesca € 30
Fresh cod heart in puttanesca stew

D O L C I

- Cannolamisù (cannolo croccante al sesamo, spuma al mascarpone, granita di caffè) € 15
Crunchy sesame cannoli, mascarpone foam, coffee granita
- Mousse al caramello, pere e mandorle € 15
Caramel mousse, pears and almonds
- Apple pie, gelato vaniglia e panna € 15
Apple pie, vanilla ice cream and cream
- Frutta in cialda croccante con salsa ai lamponi € 15
Crispy fruit wafers with raspberry sauce



lunch dalle 12,00 alle 14,30
dinner dalle 20,00 alle 22,30

