

Signed Chef Danilo Mancini

U
VISIONARY
Roma

Antipasti - Starters

**Carpaccio di manzo marinato al Gin, Bottarga d'uovo e funghi Porcini alla
Griglia con Olio di fichi secchi affumicato al tabacco**

*Beef carpaccio marinated in gin, egg bottarga, grilled porcini mushrooms with
tobacco-smoked dried fig oil*

24 €

Tentacoli di polpo scottato con fagioli cannellini, visciole, zenzero e menta

Seared octopus tentacles with cannellini beans, sour cherries, ginger and mint

18 €

Zucca marinata con cozze e maionese di salvia

Marinated pumpkin with mussels and sage mayonnaise

16 €

Uovo 65° con crema di parmigiano e verdure di stagione

Egg 65° with Parmesan cream and seasonal vegetables

18 €

Uovo al tegamino con scaglie di tartufo nero

Fried egg with black truffle flakes

22 €

Signed Chef Danilo Mancini

U
VISIONARY
Roma

Primi Piatti - First Courses

Tortelli ripieni di patate, maggiorana, gamberi del litorale e n'duja

Tortelli stuffed with potatoes, marjoram, coastal prawns and n'duja

28 €

Tagliolini al burro, erbe spontanee, porcini, limone candito e citronella

Tagliolini with butter, wild herbs, porcini mushrooms, candied lemon and lemongrass

26 €

Spaghettoni bio monograno felicetti con capperi, alici e finocchietto

Bio monograno felicetti spaghetti with capers, anchovies, and fennel

24 €

Pasta e patate con acqua di peperone, lumache burro e salvia e clorofilla di prezzemolo

(minimo per 2 persone)

Pasta and potatoes with bell pepper water, snails, butter and sage, and parsley chlorophyll

(minimum for 2)

28 €

Tagliolini con tartufo nero

Tagliolini with black truffle

30 €

Signed Chef Danilo Mancini



Secondi - Main Courses

Trota porchettata con acqua di prosciutto, patata dolce, olio al timo e caviale di lombo

Porchetted trout with ham water, sweet potato and thyme oil

30 €

Baccala crema di ceci, bietolone scottato e cipolla candita

Cod with chickpea cream, seared chard and candied onion

28 €

Capocollo di maiale, porro, mele cotogne e senape

Pork neck, leek, quince and mustard

30 €

Pollo senape e radici

Chicken mustard and root crops

26 €

Tagliata di filetto di manzo con patate schiacciate e scaglie di tartufo

Beef fillet with mashed potatoes and truffle flakes

36 €

Signed Chef Danilo Mancini



Dolci - Dessert

Spuma di Tiramisù, terra di cacao salato e savoiaro fatto in casa

Tiramisu foam, salted cocoa ground and homemade Savoyard

16 €

Millefoglie di mele con gelato zenzero e cannella, pinoli ed uvetta

Apple millefeuille with ginger and cinnamon ice cream, pine nuts and raisins

16 €

Montblanc cioccolato e meringhe

Montblanc chocolate and meringues

18 €

Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011

*Products frozen or blast-chilled on site.