

## IL BRUNCH

### ENTRÉES

€ · Euro

<b>ALICI FRITTE</b> <i>Alici spinate, mayo vegan di patate, cerfoglio</i>	10,00
<b>POLPO "COTTO A BASSA TEMPERATURA"</b> <i>Catalana di cipolla di Tropea, pomodorini e sedano</i>	16,00
<b>TARTARE DI MANZO CON I GARGIOFI ALLA BRACE</b> <i>Uovo Bio, scalogno, capperi di Salina, senape di Meaux</i>	20,00
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE E FIORI DI ZUCCA</b> <i>Melanzane viola, passata di pomodoro, basilico, mozzarella di bufala</i>	10,00
<b>LE POLPETTE CON IL SUGO DEL PIENNOLO</b> <i>Odori, basilico, pomodorini del Piennolo</i>	10,00
<b>CROSTINI DI BURRATA DI ANDRIA ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA</b> <i>con le cipolle di Tropea e cerfoglio</i>	10,00
<b>L'UOVO FRITTO!!!</b> <i>Schiuma di Parmigiano Reggiano, cardoncelli trifolati</i>	10,00

### UOVA

€ · Euro

<b>UOVA BENEDICT</b> <i>Spinaci / Prosciutto crudo / Salmone affumicato</i>	10,00
<b>UOVA STRAPAZZATE</b> <i>Uova Bio, mix salad, avocados</i>	10,00
<b>UOVA FRITTE AL BACON</b> <i>Uova Bio, bacon, misticanza</i>	10,00
<b>OMELETTE AL FORMAGGIO</b> <i>Uova Bio, fior di latte di fattoria, misticanza</i>	10,00

TUTTE LE NOSTRE UOVA SONO BIOLOGICHE  
E PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALL'APERTO

### PASTA

€ · Euro

<b>VERMICELLI "BENEDETTO CAVALIERI"</b> <b>CON LE VONGOLE VERACI</b> <i>Aglione, olio evo, peperoncino, prezzemolo</i>	14,00
<b>RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" CACIO E PEPE</b> <i>Pecorino Romano Dop, pepe Criollo</i>	12,00
<b>PIGI DI SFOGLIA GREZZA "GAV. GOGGO"</b> <b>BURRO ALICI E INDIVIA ROMANA</b> <i>Burro d'Isigny, alici del Mar Adriatico, indivia Romana, limone verde</i>	14,00
<b>SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALLA CARBONARA</b> <i>Guanciale, uova Bio, Pecorino Romano Dop, pepe Jamaica</i>	13,00
<b>FETTUCCINE ALL'UOVO ALLA CRUDAIOLA CON LA BURRATA DI ANDRIA</b> <i>Pasta* fresca fatta in casa, melanzane, pomodoro "Cuore di Bue", burrata di Andria</i>	12,00
<b>PLIN DI BACCALÀ MANTEGATO CON I CEGI</b> <i>Agnolotti* di baccalà mantecato, Hummus, bottarga di muggine di Cabras</i>	16,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

### PLATS

€ · Euro

<b>ROYAL BURGER</b> <i>Bun al sesamo, pomodoro, cappuccina, burger 100% carne italiana, Cheddar cheese, chips di bacon, Ketchup home made, patate Spicy</i>	18,00
<b>PASTRAMI HOMEMADE</b> <i>Brisket New Zealand beef, spezie, mayo senapata di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo, pommes Frites</i>	18,00
<b>TRANCIO DI SPIGOLA ALLA PLANCHA CON HACHÉE DI CAPPERI E MANDORLE</b> <i>Caviale di zucchine romanesche, limone verde, peperoni Pontecorvo</i>	22,00
<b>COSTATA DI ANGUS ALLEVATO IN LIBERTÀ ALLA GRIGLIA</b> <i>Millefoglie di patate, cardoncelli trifolati, salsa Bernese Baccano®</i>	22,00
<b>TONNO ROSSO SCOTTATO CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA</b> <i>Caponata di melanzane al miele di Zagara, finocchio, mosto d'uva</i>	22,00
<b>POLLETTO BIO RIPIENO ALLA ROMANA "OMAGGIO AL FERRAGOSTO"</b> <i>Salsiccia di Mangalitza, peperoni di Pontecorvo, basilico, purea di patate</i>	20,00
<b>GIMA DI VITELLO ARROSTO CON LA SALSÀ TONNATA</b> <i>Piccoli spinaci, cardoncelli, pinoli tostati e patate Pont-Neuf</i>	20,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

### Prosciutti Spagnoli

	ASSAGGIO	PORZIONE
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 36 MESI (50 / 100 Gr.)</b> TAGLIATO AL COLTELLO, PAN Y TOMATE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	16,00 €	25,00 €

### Prosciutti e Salumi Italiani

<b>PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA"</b>	12,00 €
<b>PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA CON IL MELONE FRANCESINO"</b>	15,00 €

### Deli Assiette

<b>FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA</b> TAGLIATI A MANO LIBERA DEL GASTRONOMO	25,00 €
---	---------

<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> (150 Gr.)	7,00 €
<b>CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE</b>	10,00 €
<b>CON SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE "LOCH FYNE"</b>	15,00 €
<b>CON FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO</b> <i>Selezione Silvano Carso Pietro</i>	14,00 €
<b>CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO "28 mesi" Zuarina</b>	14,00 €

### FORMAGGI & ASSIETTE

<b>ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA</b> <i>Latte vaccino, caprino e ovino</i>	14,00 €
<b>UN ASSAGGIO DI PARMIGIANO REGGIANO "OLTRE I 36 MESI"</b>	12,00 €
<b>BURRATA DI ANDRIA</b> • con i carciofi alla brace, cime di rapa, zucchine marinate • con i pomodorini sott'olio De Carlo, basilico e origano	14,00 € 12,00 €

### L'ALTRA GASTRONOMIA

<b>MORTADELLA BOLOGNA NATURALE</b> <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi sopra i 1000 mt.</i>	10,00 €
<b>SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE "LOCH FYNE"</b> <i>con brioche "Fait Maison" e burro d'Isigny</i>	23,00 €
<b>INSALATA DI BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS</b> <i>con la mozzarella di bufala e i Lampascioni sott'olio</i>	16,00 €
<b>FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO DEL MAR ADRIATICO</b> <i>Acciughe del Mar Adriatico, burro d'Isigny, bruschette di pane di Lariano, Selez. Silvano Carso Pietro</i>	15,00 €
<b>SOTT'OLII AGNONI</b>	10,00 €

### ~ INSALATE & CONTORNI ~

<b>INSALATA PANTESCA</b> CAPPUCINA, PATATE, OLIVE AL FINOCCHIO, CIPOLLA ROSSA, BASILICO, MELANZANE INFORNATE, TONNO SOTT'OLIO, CAPPERI DI PANTELLERIA	12,00 €
<b>CAESAR SALAD</b> CAPPUCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING	12,00 €
<b>INSALATA DI AVOCADO</b> AVOCADO, SPINACINI, RUCOLA, GUACAMOLE, CETRIOLI, CIME DI RAPA SOTT'OLIO, POMODORINI SOTT'OLIO DE CARLO	12,00 €
<b>CICORIETTA RIPASSATA</b> <i>Alio, olio evo, peperoncino</i>	6,00 €
<b>CAPONATA DI MELANZANE</b> <i>Agrodolce di miele di Zagara</i>	6,00 €
<b>SCAROLA RIPASSATA</b> <i>Acciughe, pinoli e uvetta</i>	6,00 €
<b>SPICCHIETTI DI PATATE AL FORNO</b> <i>Olio evo, aglio, rosmarino</i>	5,00 €
<b>POMMES FRITES</b> <i>Patate, sale Maldon</i>	5,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

## BAR A HUITRES ET COQUILLAGES

### LES PLATEAUX D'HUITRES ET DE FRUITS DE MER

TUTTI I NOSTRI PLATEAUX SONO ACCOMPAGNATI DA BURRO D'ISIGNY, LIMONE HAUTE COUTURE, MAIONESE ESPRESSA, MIGNONETTE, GUACAMOLE DI AVOCADOS 🍷 🍷 🍷

### PLATEAU PARIS

2 SASHIMI DI TONNO ROSSO\* E SALMONE\*, 2 DI SPIGOLA, 4 SCAMPI\*,  
2 GAMBERI ROSSI\* SICILIA, 6 GAMBERI ROSA\* 🐠 🐠 🐠 🐠

~ 50,00 € ~

### OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR  
(SECONDO PESCATO) 🐚

	Cad.	6 Pz.	12 Pz.
GILLARDEAU N° 3 Marennes, Francia	5,00 €	25,00 €	50,00 €
REGAL SEL OR N° 3 Bannow Bay, Eire	7,00 €	36,00 €	70,00 €
SAN MICHELE N° 3 Gargano, Italia	6,00 €	32,00 €	58,00 €

### OSTRICA DEL GIORNO

### CRUDI

GAMBERI ROSSI DI SICILIA\* 🍤 GAMBERI ROSA\*  
🍤 SCAMPI\* 🍤 SASHIMI DEL PESCATO DEL GIORNO 🐠 🐠

TUTTI I CRUDI POSSONO VARIARE SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

~ 25,00 € A porzione ~

“TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI  
A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04”

## OSTRICHE & MUSCADET ✓

3 OSTRICHE DU JOUR  
E  
UN CALICE DI MUSCADET  
“SÈVRE ET MAINE  
SUR LIE 2017 CHÂTEAU  
DE LA VRILLIÈRE”



~ 15,00 € ~

### VINI DA DESSERT

	€ · Euro
MOSCATO D'ASTI Saracco, Piemonte	6,00 €
L'ECRÙ PASSITO ZIBIBBO Firriato, Sicilia	7,00 €
MOSCATO DI NOTO PASSITO Planeta, Sicilia	7,00 €
VIN SANTO CARMIGNANO RISERVA 2011 Capezzana, Toscana	10,00 €
DON P.X. GRAN RESERVA 1990 Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà	10,00 €

## DESSERT

	€ · Euro
CRÈME BRÛLÉE AGLI AGRUMI Infusione di pompelmo, arancia, lime 🍷 🍷	8,00
PESCHE AL CIOCCOLATO E AMARETTI Zabaione al Marsala, crumble di mandorle di Avola 🍷 🍷 🍷	8,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI Zestes di arance 🍷 🍷	8,00
TIRAMISÙ Crema di mascarpone, caffè espresso, savoiarde di cioccolato Ebene 72% 🍷 🍷	4,00
PANNA COTTA CON LE FRAGOLE E CARMELLO SALATO Fragole di Terracina, caramello al burro demi-sel 🍷 🍷	4,00
ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO	7,00
PESCHE AL VINO E MENTA FRESCA	7,00
FRAGOLE AL NATURALE / CON PANNA MONTATA 🍷	7,00
GELATO E SORBETTO DEL GIORNO 🍷 🍷	6,00

### ALLERGENI

🍷 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	🐠 PESCE	🌿 SEDANO	🍷 FRUTTA SECCA (Noci, Nocciole, Mandorle...)
🍷 CROSTACEI	🐚 MOLLUSCHI	🍷 SENAPE	🍷 SOLFITI
🍷 UOVA	🍷 SOIA	🍷 SEMI DI SESAMO	🍷 LUPINI
	🍷 LATTE E LATTOSIO	🍷 ARACHIDI	

PIATTI CONSIGLIATI

🍷 VEGETARIAN

🍷 VEGAN

🍷 GLUTEN FREE

🍷 CONGELATO

### PANE & SERVIZIO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI

**Roscioli**

Tipo Lariano a pasta acida,  
Pizza bianca 🍷 🍷

~ 2,00 € PER PERSONA ~

IN CUCINA E IN SALA USIAMO Olio Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)