

IL BRUNCH

DEDICATO A CHI SI SVEGLIA TARDI E NON HA NESSUNA VOGLIA DI SCEGLIERE TRA DOLCE E SALATO

ENTRÉES

PIZZA FRITTA ALLA NAPOLETANA <i>Pomodorini, basilico, fior di latte di "Tenuta Pontoni"</i>	10,00
ALICI FRITTE CON LA SALSA PONZU E GINGER <i>Alici, panku, soya, kombu, mirin, lime</i>	10,00
LE 4 POLPETTE AL SUGO FINITO DI POMODORINI DI CORBARA	12,00
FIORI DI ZUCCA ARROSTO RIPIENI DI RICOTTA ROMANA <i>Melone e guanciaie sritto</i>	12,00
CEVICE DI DENTICE E PEZZOGNA CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA <i>Cipolla rossa, coriandolo, lime, melanzane, agrodolce di pomodoro</i>	20,00
TARTARE DI MAREMMANA CON IL CRUMBLE DI OLIVE <i>Maremmana, uovo bio, capperi di Salina, acciughe, olive di Leccino, senape di Meaux</i>	20,00
UOVO FRITTO ALLA CACCIATORA DI CIPOLLA GIARRATANA <i>Uovo poché dorato, cipolla caramellata, cacciatore all'aceto di Barolo</i>	12,00
CARPACCIO DI MANZETTA MARINATA "48 ORE" AL VINO ROSSO E PEPE SARAWAK <i>Scaglie di parmigiano reggiano, misticanza e pomodori secchi</i>	18,00
TONNO DI CORSA "BUGGERRU" con l'insalata alla russa	18,00



LE UOVA

UOVA BENEDICT <i>Spinaci Prosciutto crudo Salmone affumicato</i>	12,00
OMELETTE DI SALMONE AFFUMICATO E FIOR DI LATTE <i>Uova Bio, salmone affumicato norvegese, fior di latte di fattoria, misticanza, Fries</i>	12,00
UOVA FRITTE AL BACON <i>Uova Bio, bacon, misticanza, Fries</i>	12,00
FRITTATA CON IL CROTTIN DE CHAVIGNOL <i>Uova Bio, formaggio caprino, misticanza</i>	14,00

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

PASTA

SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" CON I POMODORINI DI CORBARA <i>Aglio rosso di Sulmona, olio evo, basilico, pomodorini di Corbara</i>	10,00
INSALATA DI SPAGHETTINI "BENEDETTO CAVALIERI" <i>Burrata di Andria e bottarga di muggine all'erba cipollina, briciole di pane all'olio</i>	16,00
TAGLIATELLE AL RAGOUT ALLA BOLOGNESE <i>Tagliatelle*, un giorno di cottura lenta: almone di manzo, odori, stinco di vitello, "secondo tradizione"</i>	15,00
ZUPPA DI FUNGHI CON L'UOVO GRATINATO ALLA MOUSSELINE <i>Funghi di bosco, odori, rosmarino, uovo bio poché, salsa Mousseline</i>	15,00
LASAGNA CON RAGOUT ALLA MAREMMANA E TRIFOLA DI PORCINI <i>Lasagna*, ragout di manzetta, bechamelle, trifola di porcini, fior di latte, Parmigiano Reggiano</i>	15,00
TRENETTE DI GRAGNANO CON LA BUZZONAGLIA DI TONNO <i>Lampascioni, cucunci, pomodorini, cerfoglio, peperoncino, olive rosse</i>	18,00
SEDANI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALLA CARBONARA <i>Guanciaie di Norcia, pecorino romano Dol, uovo Bio, pepe Jamaica</i>	14,00
TONNARELLI ALL'UOVO "CACIO E PEPE" <i>Tonnarelli*, pecorino romano Dol, pepe Criollo, olio evo</i>	14,00
BUCATINI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALL'AMATRICIANA <i>Guanciaie, San Marzano dell'agro Nocerino, Pecorino Romano Dol</i>	14,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

PLATS

ROYAL BURGER <i>Bun al sesamo, pomodoro, lattuga romana, burger di 100% maremmana, Brie de Meaux, prosciutto affumicato "Branchi"</i>	20,00
À CHEVAL	24,00
PASTRAMI HOMEMADE <i>Brisket new Zeland beef, spezie, senape di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo</i>	20,00
CATALANA DI ASTICE "BACCANO" <i>Cipolla rossa, pomodorini, patate, basilico, aceto di Barolo</i>	30,00
COSTATA DI MANZETTA MAREMMANA ALLA GRIGLIA <i>Millefoglie di patate e funghi porcini, salsa Bernese Baccano®</i>	24,00
BACCALÀ CONFIT <i>Baccalà*, pomodoro cuore di bue, melanzana alla brace</i>	20,00
LA "FETTINA PANATA" DI MANZETTA MAREMMANA <i>Tapioca marinata al caviar lime, concia di zucchine all'aceto di Reims</i>	16,00
MAIALINO DI LATTE E COSTINE DI BRADO LACCATO <i>Miele di corbezzolo, senape di Meaux, purea di patate, pak choi</i>	22,00
CONIGLIO ARROSTO IN PORCHETTA AL FINOCCHIO SELVATICO <i>La sella disossata e ripiena, olive all'ascolana e fritti di latte</i>	18,00
LINGUA DI VITELLO ARROSTO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA <i>Purea di patate, piccoli ortaggi</i>	18,00
SPIGOLA ARROSTO AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>Cottura Poêlée-Rôti, cannolo trasparente di zucchine, crumble di pistacchi</i>	24,00
SALMONE ARROSTO AGLI AGRUMI E BASILICO <i>Caponata alla siciliana</i>	22,00

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. UN MENU E UN RICETTARIO CON GLI ALLERGENI INDICATI È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE.

Prosciutti Spagnoli

JAMON IBERICO DE BELLOTA TORREON 42 RESERVA (100 Gr.) <i>TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</i>	30,00 €
JAMON IBERICO DE BELLOTA TORREON 36 MESI (100 Gr.) <i>TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</i>	24,00 €

Foie Gras

FOIE DE VOLAILLE E FOIE GRAS <i>PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, MIRE POIX DI ALBIOCOCHE, MARASCHE LUXARDO, "PAIN BRIOCHE FAIT MAISON"</i>	15,00 €
TORCHON DI FOIE GRAS DI OCA <i>UVETTA MARINATA AL BAS ARMAGNAC, GELATINA DI PEDRO XIMENEZ T. ALBALÀ, BRUSCHETTA DI "DANUBIO"</i>	35,00 €

Prosciutti e Salumi Italiani

PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA"	16,00 €
PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA SENESE AZ. GRIC. CASAMONTI	24,00 €

Deli Assiette

I MAESTRI SALUMIERI, LE COOP AGRICOLE E GLI ALLEVATORI PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO 28 MESI ZUARINA, MORTADELLA BOLOGNA, CORALLINA IN BUDELLO, FINOCCHIONA, SALSICCETTE, CIAUSCOLO DI VISSO	24,00 €
---	---------

MOZZARELLA DI BUFALA (250 Gr.)	12,00 €
CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE	14,00 €
CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE	20,00 €
CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO <i>Selección "Nardin" - Cantabria</i>	20,00 €
CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO "28 mesi" Zuarina	20,00 €

FORMAGGI & ASSIETTE

ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA <i>Latte vaccino, caprino e ovino</i>	15,00 €
ASSIETTE DI FORMAGGI TIPICI ROMANI <i>Latte vaccino, caprino e ovino</i>	14,00 €
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI <i>a mano libera del gastronomo</i>	25,00 €
IL PARMIGIANO REGGIANO SOPRA I 1000 MT. <i>Selez. "Silvano Prompicai"</i>	15,00 €
BURRATA DI ANDRIA <i>con bottarga di muggine</i>	15,00 €

L'ALTRA GASTRONOMIA

MORTADELLA BOLOGNA NATURALE <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi</i>	10,00 €
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO <i>con brioche "Fait Maison" e burro d'Isigny</i>	25,00 €
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO <i>Selección "Nardin" - Cantabria</i>	20,00 €
GIARDINIERA ARTIGIANALE	12,00 €
SOTT'OLII AGNONI	12,00 €

CROSTINI DI PANE

BURRATA DI ANDRIA E COLATURA DI ALICI DI SICILIA <i>con le cipolle di Tropea</i>	12,00
BURRATA DI ANDRIA, PORCINI E CERFOGLIO	12,00
GUACAMOLE E CALAMARETTI FRITTI	12,00

~ INSALATE & CONTORNI ~

INSALATA DI TONNO ROSSO E ZENZERO AGLI AGRUMI <i>INDIVIA ROMANA, VALERIANA, RUCOLA, SPINACI, TONNO ROSSO AL SESAMO, CITRUS DRESSING</i>	18,00 €
CAESAR SALAD <i>CAPPUCCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING</i>	15,00 €
INSALATA DI AVOCADOS <i>CETRIOLI, POMODORI CUORE DI BUE, UOVO AFFOGATO, PIQUILLO, CORIANDOLO, LIME</i>	16,00 €
"PAN BAGNAT" DI POLPO* E ALICI ARROSTO CON LE PATATE <i>PEPERONI BASCHI, UOVO BIO, POMODORINI CONFIT ALL'ACETO DI SHERRY, LIME DRESSING</i>	16,00 €
SALADE A' LA NICOISE <i>TONNO "BUGERRU", GALLINELLA, MISTICANZA, BRUSCHETTA, UOVO BIO, OLIVE ROSSE, FAGIOLINI, PATATE, ACCIUGHE DI SCIACCA</i>	16,00 €
POMMES FRIES <i>Patate*, sale Maldon</i>	6,00 €
PUREA DI PATATE <i>Latte, patate, burro d'Isigny</i>	6,00 €
SPICCHIETTI DI PATATE CON LA BUCCIA AL FORNO <i>Rosmarino, aglio in camicia, olio evo, sale Maldon</i>	6,00 €
SCAROLA ALLE OLIVE, PINOLI E UVETTA <i>Aglio, olio evo, acciughe, peperoncino</i>	6,00 €
FRIGGITELLI ALL'AGLIO E BASILICO	6,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

IL BRUNCH

BAR A HUITRES
ET COQUILLAGES



LE PLATEAUX D'HUITRES ET DE FRUITS DE MER

TUTTI I NOSTRI PLATEAUX SONO ACCOMPAGNATI DA BURRO D'ISIGNY, LIMONE HAUTE COUTURE, HABANERO VERDE, MAIONESE ESPRESSA, MIMOLETTE, GUACAMOLE DI AVOCADOS, WASABI

PLATEAU PARIS

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

~ 50,00 € ~

PLATEAU GRAN CRU

10 OSTRICHE GRAND CRU DE FRANCE, 4 SCAMPI*, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO,
4 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO* E SALMONE*, 6 GAMBERI ROSA*

~ 80,00 € ~

PLATEAU ROYAL

12 OSTRICHE GRAND CRU DE FRANCE, 4 SCAMPI*,
2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO, 4 GAMBERI ROSSI* SICILIA,
2 SASHIMI DI TONNO* ROSSO E SALMONE*, 12 GAMBERI ROSA*, 1 ASTICE AL VAPORE

~ 150,00 € ~

OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR

FINE DE CLAIRE DE BONSONGE N°2
FRANCIA · BRETAGNE

5,00 €

SPECIAL GILLARDEAU N°2 · FRANCIA · MARENNES

6,00 €

TARBOURIECH GRAND CRU
"PERLA DEL DELTA" N°2 · ITALIA · VENETO

7,00 €

GRAND CRU AMAZING OYSTER
FRANCIA · NORD AQUITANIE

6,00 €

TSARSKAYA N°2 · FRANCIA · BRETAGNE

6,00 €

GRAND CRU OSTRA REGAL SELECTION OR N°2

EIRE · BANNOW BAY

7,00 €

UTAH BEACH M.JEAN PAUL N°2 · FRANCIA · NORMANDIE

6,00 €

MAJESTIC N°2 · EIRE · DONEGAL BAY

6,00 €

GRAND CRU ROYALE HERVÈ

FRANCIA · NORD AQUITANIE

8,00 €

OSTRICA DEL GIORNO

6,00 €

~ Prezzo Cad. ~

CRUDI

GAMBERI ROSSI DI SICILIA* o GAMBERI ROSA* o SCAMPI* o SASHIMI DEL PESCATO DEL GIORNO

TUTTI I CRUDI POSSONO VARIARE SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

~ 25,00 € A porzione ~

OSTRICHE & CHAMPAGNE

2 OSTRICHE DU JOUR E UNA COPPA DI CHAMPAGNE "NICOLAS FEUILLATTE"

~ 20,00 € ~

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

DESSERT

TIRAMISÙ Crema di mascarpone, caffè espresso, crumble di cioccolato Weiss Tribago 70% 8,00

MILLEFOGLIE CON LA CREMA NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE
Buccine di arancia e ginger caramellate 8,00

CRÈME BRÛLÉE AU CITRON
Vaniglia Haiti, limone Sorrento, zucchero mascovado 8,00

BOMBETTE FRITTE
Salsa di lamponi, gianduia, crema di pistacchi, zabaione al Marsala 15,00

PESCHE E BOLLICINE
Pesche bianche, bollicina del giorno, caviar lime, mascovado, angostura 12,00

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO 8,00

PICCOLI BISCOTTI ARTIGIANALI 6,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 10,00

ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO 8,00

FORMAGGI · DOPOPASTO

ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
di latte vaccino, caprino e ovino 15,00 €

ASSIETTE DI FORMAGGI TIPICI ROMANI
di latte vaccino, caprino e ovino 14,00 €

IL PARMIGIANO REGGIANO
sopra i 1000 mt. selezione "Silvano Prompicai" 15,00 €

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI Saracco, Piemonte 6,00 €

AUR TRAMINER PASSITO
Ronco del Gelso, Friuli Venezia Giulia 6,00 €

L'ECRÙ PASSITO ZIBIBBO Firriato, Sicilia 7,00 €

MOSCATO DI NOTO PASSITO Planeta, Sicilia 7,00 €

BEN RYE DONNAFUGATA Passito di Pantelleria, Sicilia 7,00 €

DON P.X. GRAN RESERVA
Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà 8,00 €

PANE & SERVIZIO

Pane bianco naturale, pizza salata romana, grissini al sesamo nero e bianco, pan brioche al formaggio

~ 2,50 € PER PERSONA ~

CON QUESTO CARATTERE SONO INDICATE LE SPECIALITÀ DEL NOSTRO BRUNCH

VEGAN FOOD

GLUTEN FREE

* CONGELATO / SURGELATO

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