

IL BRUNCH

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

ENTRÉES

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 Pz.) <i>Lumache di vigna sauce Verte</i>	16,00
BROCCOLO ROMANESCO E PATATE CON IL BACCALÀ ISLANDA, BLU DI "FATTORIA FIORENTINO" <i>Crumble di acciughe di Sciacca, baccalà* Islanda</i>	16,00
PATÉ EN CROÛTE <i>Anatra selvatica e foie gras</i>	18,00
TARTARE DI MANZO DI PIEMONTESE CON I CARCIOFI E IL TARTUFO NERO DI NORCIA <i>Polpa di Piemontese, uovo Bio, capperi di Pantelleria, acciughe, senape di Meaux</i>	23,00
CARPACCIO DI MANZO MARINATO "48 ORE" AL VINO ROSSO E PEPE SARAWAK <i>Scaglie di parmigiano reggiano, misticanza e pomodori secchi</i>	20,00
LE 4 POLPETTE ALLA CACCIATORA <i>Manzo, pane, uova, prezzemolo, parmigiano, funghi trombette, olive di Gaeta e capperi</i>	12,00
ALICI FRITTE CON LA SALSA PONZU E GINGER <i>Alici, panko, pomodoro, aglio, acciughe, peperoncino, olio evo</i>	10,00
PUNTARELLE ALLA ROMANA CON LE ALICI DEL CANTABRICO <i>Aglio rosso, olio evo, peperoncino</i>	12,00
CATALANA DI ASTICE E GRANCHIO NELLA GRANCEOLA <i>Pomodori, patate, basilico, aceto di Reims, olio evo e lime</i>	30,00

PASTA & CO.

SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" CON I POMODORINI DEL PIENNOLO <i>Aglio rosso di Sulmona, olio evo, basilico, pomodori del Piennolo</i>	14,00
FETTUCCHINE COTTE NEL BRODO DI CAPPONE, BURRO D'ISIGNY E PARMIGIANO 36 MESI, DA GIRARE A TAVOLA <i>La nostra declinazione delle fettucchine all'Alfredo</i>	15,00
PASSATELLI IN BRODO SECONDO TRADIZIONE <i>Consommé ricco, parmigiano reggiano</i>	15,00
SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" AI RICCI DI MARE, AGLIO, OLIO E PEPERONE CRUSCO DI SENISE <i>Ricci di mare*, peperone crusco, agrumi di Sicilia</i>	20,00
GNOCCHI SOUFFLÉ CON IL RAGOUT DI ASTICE AL DRAGONCELLO <i>gratinati al Comè Aoc, Armagnac</i>	20,00
LASAGNA* CON IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE <i>Manzo, midollo, odori, lambrusco, brodo bianco, pomodoro, fior di latte</i>	16,00
TRENETTE CON I FRUTTI DI MARE <i>Cozze, vongole, gamberi*, scampi*, pomodori e olio evo</i>	20,00
RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALLA CARBONARA <i>guanciale di Norcia, pecorino romano Dol, uovo Bio, pepe Jamaica</i>	14,00
TONNARELLI* ALL'UOVO "CACIO E PEPE" <i>Pecorino romano Dol, pepe Criollo, olio evo</i>	14,00
BUCATINI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALL'AMATRICIANA <i>Guanciale, 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 100% italiano, Cheddar farmer, prosciutto affumicato macelleria "Nogara"</i>	20,00
PASTRAMI HOMEMADE <i>Brisket new Zeland beef, spezie, senape di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo</i>	20,00
LOBSTER ROLL <i>Pain doré, astice, New burg mayo, piccola misticanza, patate dolci</i>	26,00
CROQUE MONSIEUR À CHEVAL <i>Pane integrale, burro d'Isigny, gruyere aoc, prosciutto affumicato, uovo fritto, fries</i>	18,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200 Gr.) <i>Millefoglie di patate e finghi cardoncelli, salsa Bernese Baccano*</i>	28,00
BACCALÀ AL PIL-PIL <i>Cime di rapa, baccalà* Islanda, peperoncini alla brace ripieni di tubetti con le melanzane</i>	24,00
GUANCIA DI BUE COTTA AGLI ODORI E BOUQUET GARNI NELLA "PENTOLA A PRESSIONE" <i>Purea di patate, funghi cardoncelli trifolati</i>	24,00
OSSOBUCCO DI VITELLO ALLA BIRRA CON PURÉ DI PATATE <i>Cottura Poêlée-Rôti, birra artigianale, erbe selvatiche</i>	24,00
COSTINE DI MAIALE TOSCANO BRADO GLASSATO ALLA N'DUIA DI SPILINGA <i>Polenta Bianca, cipolla fondente al formaggio di fossa</i>	22,00
"PESCATO DEL GIORNO" AL VAPORE CON PICCOLI ORTAGGI <i>Purea di patate, carciofi, carotine, choux de Bruxelles, maionese espessa</i>	28,00

INSALATE

INSALATA DI TONNO ROSSO E ZENZERO CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA <i>India romana, rucola, spinaci, caponata, tonno rosso al sesamo</i>	18,00 €
CAESAR SALAD <i>Cappuccina, pollo ruspante arrosto, bruschetta, uova Bio, bacon affumicato, Caesar dressing</i>	15,00 €
INSALATA DI CARCIOFI FRESCHI <i>Parmigiano Reggiano, mela Granny Smith e aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni</i>	16,00 €
INSALATA DI POLPO* ARROSTO CON LA QUINOA	18,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

IN CUCINA E IN SALA USIAMO

Olio Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

Prosciutti Spagnoli

JAMON IBERICO DE BELLOTA TORREON
42 RESERVA (100 GR.)
TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
30,00 €

JAMON IBERICO DE BELLOTA TORREON
36 MESI (100 GR.)
TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
24,00 €

Foie Gras

FOIE DE VOLAILLE E FOIE GRAS
PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, MIRE POIX DI COTOGNATA DI MELE, MARASCHE LUXARDO, "PAIN BRIOCHE FAIT MAISON"
15,00 €

TORCHON DI FOIE GRAS DI OCA
UVETTA MARINATA AL BAS ARMAGNAC, TOAST DI PANETTONE BACCANO*
35,00 €

Prosciutti e Salumi Italiani

PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO
28 MESI "ZUARINA"
16,00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA SENESE
AZ. AGR. CASAMONTI
22,00 €

LA TARESE DEL VALDARNO AL TAGLIO DI PUNTA DI COLTELLO
PANCETTA TIPICA STAGIONATA PIÙ DI 90 GIORNI PRESIDIO SLOW FOOD
20,00 €

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
20,00 €

CROSTINI DI PANE

Burrata di Andria e colatura di alici di Sicilia con le cipolle di Tropea

Burrata di Andria con i carciofi alla giudia

Ciauscolo di Visso con le cime di rapa al peperoncino

CON IL COLORE SONO INDICATE LE SPECIALITÀ DEL NOSTRO BRUNCH

PANE & SERVIZIO

Pane bianco naturale, Pizza salata romana, grissini al sesamo nero e bianco, pan brioche con noci e uvetta di Corinto
~ 3,00 € ~
PER PERSONA

VEGAN FOOD
GLUTEN FREE

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, 2 SCAMPI*, 2 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 2 GAMBERI VIOLA*, 4 GAMBERI ROSA*, 4 RICCI DI MARE
~ 50,00 € ~

PLATEAU GRAN CRU

8 OSTRICHE GRAND CRU DE FRANCE, 4 SCAMPI*, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO, 4 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 4 GAMBERI VIOLA*, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO E SALMONE, 4 GAMBERI ROSA*, 4 RICCI DI MARE
~ 90,00 € ~

PLATEAU ROYAL

8 OSTRICHE GRAND CRU DE FRANCE, 4 SCAMPI*, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO, 4 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 4 GAMBERI VIOLA*, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO E SALMONE, 6 GAMBERI ROSA*, 1 ASTICE AL VAPORE, 8 RICCI DI MARE
~ 150,00 € ~

OSTRICHE E RICCI DI MARE

GRAN SELEZIONE DI RICCI DI MARE E OYSTER DU JOUR

TARBOURIECH "PERLA DEL DELTA" N°2 ITA - ROVIGO (7,00 €); GILLARDEAU N2 FR/MARENNES (7,00 €); IDEALE DAVID HERVE N°1 FRANCIA - MARENNES (9,00 €); POUSSÉS CLAIRE LABEL ROUGE BONSONGE N°2 FRANCIA - MARENNES (7,00 €); FINE DE CLAIRE VERTE LABEL ROUGE DOUSSET N°2 FRANCIA - BRETAGNE (6,00 €); TSARSKAYA N°2 FRANCIA - CANCALE (6,00 €); UTAH BEACH M.JEAN PAUL N°2 FRANCIA - UTAH (6,00 €); OSTRA REGAL SELECTION OR N°2 FRANCIA - BANNOW BAY (8,00 €); RICCI DI MARE (3,00 €)
~ PREZZO CAD. ~

OSTRICHE & CHAMPAGNE

2 OSTRICHE DU JOUR E UNA COPPA DI CHAMPAGNE "NICOLAS FEUILLATTE"
~ 20,00 € ~

CRUDI

GAMBERI ROSSI* o GAMBERI VIOLA* o SCAMPI* o SASHIMI DEL PESCATO DEL GIORNO
~ 25,00 € A PORZIONE ~

TUTTI I CRUDI POSSONO VARIARE SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

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

* CONGELATO / SURGELATO

LE UOVA

UOVA BENEDICT <i>Uova Bio, spinaci, croutons, salsa Hollandaise</i>	12,00 €
UOVA FRITTE AL BACON <i>Uova Bio, bacon, misticanza, Fries</i>	12,00 €
BRIK DI UOVA <i>Misticanza di arance, purea di patate</i>	12,00 €
SHASHOUKA <i>Uova Bio, peperoni, pomodoro, spezie, peperoncino</i>	12,00 €

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

MOZZARELLA DI BUFALA	12,00 €	IL PARMIGIANO REGGIANO SOPRA I 1000 MT. SELEZ. "SILVANO PROMPCAIAI"	15,00 €
CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE	14,00 €	BURRATA DI ANDRIA CON BOTTARGA DI MUGGINE	15,00 €
CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE	20,00 €	L'ALTRA GASTRONOMIA	
CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELECCION "NARDIN" - CANTABRIA	20,00 €	MORTADELLA BOLOGNA NATURALE CON LE SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO "36 MESI"	10,00 €
CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO ZUARINA "28 MESI"	20,00 €	SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO Brioche "Fait Maison" e Burro D'isigny	25,00 €
FORMAGGI & ASSIETTE		FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELECCION "NARDIN" - CANTABRIA	18,00 €
ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA <i>Latte vaccino, caprino e ovino</i>	15,00 €	TONNO DI CORSA "BUGGERRU" LA VENTRESCA CON LA NOSTRA GIARDINIERA	16,00 €
ASSIETTE DI FORMAGGI TIPICI ROMANI <i>Latte vaccino, caprino e ovino</i>	14,00 €	GIARDINIERA ARTIGIANALE DI "DORIO"	12,00 €
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI A MANO LIBERA DEL GASTRONOMO	25,00 €	SOTT'OLII AGNONI	12,00 €

CONTORNI

FRIES <i>Patate*, sale Maldon</i>	6,00 €
CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Aglio rosso di Sulmona, mentuccia, olio evo</i>	9,00 €
BROCCOLETTI RIPASSATI <i>Aglio rosso di Sulmona, olio evo, peperoncino</i>	7,00 €
CARCIOFO ALLA GIUDIA <i>Carciofo, sale, pepe bianco, mentuccia</i>	9,00 €
SPICCHIETTI DI PATATE CON LA BUCCIA AL FORNO <i>Rosmarino, aglio in camicia, olio evo, sale Maldon</i>	6,00 €

DÉLICES

TIRAMISÙ <i>Crema di mascarpone, savoiardi home made, caffè espresso, crumble di cioccolato Tribago 70%</i>	10,00 €	CRÈME BRÛLÉE ALLE BACCHE VANIGLIA <i>Uova Bio, vaniglia Haiti, limone</i>	10,00 €
TATIN DI MELA GELATO DI PANNA COTTA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA <i>Pasta sfoglia, mele renette, panna cotta</i>	10,00 €	MONT BLANC <i>Meringa, marron glaces, rum Demerara, panna montata</i>	10,00 €
PANETTONE ARTIGIANALE BACCANO* <i>CON LO ZABAIONE ALLA GRAPPA DI MOSCATO Lievitazione naturale, tre giorni di preparazione</i>	10,00 €	GELATI E SORBETTI DEL GIORNO	8,00 €
		PICCOLI BISCOTTI ARTIGIANALI	6,00 €
		TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	10,00 €
		ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO	8,00 €

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

EXECUTIVE CHEF Marco Milani

SIGNATURE DRINK

UNICI, ORIGINALI ED INIMITABILI

COCKTAIL	INGREDIENTI	PRESENTAZIONE	SAPORE	
LUCKY LUCANO	Maker's Mark, Amaro Lucano, Brancamenta, Bergamotto vaporizzato	Old fashioned glass	SECCO Selvaggio, vecchio stile, bandito	12,00 €
FRENCH PIC-NIC	Calvados, Patrón Tequila Silver, liquore al bergamotto fatto in casa, sciroppo di menta fatto in casa, succo di limone fresco, albume d'uovo	Coupette, cubo di ghiaccio, profumo di menta	SAPORITO - RINFRESCANTE Meravigliosa freschezza, direttamente da un quadro di Monet	12,00 €
KI-QUIRI	Bacardi Heritage, Chartreuse Green, nettare di kiwi, succo di limone	Coupette, cubo di ghiaccio, sapore di terra, origami di limone	SAPORITO - FRUTTATO - ERBACEO Puoi facilmente sentire un "Orango" urlare	12,00 €
BERNINI	Gocce di succo di limone, vaporizzazione di agrumi, purea di mango, Franciacorta, profumo di pesca	Collins, fiore edibile	DOLCE - FRIZZANTE Probabilmente un nuovo classico contemporaneo	12,00 €
STAR OF WELLNESS	Star of Bombay, mix di yogurt & avocado, succo di limone fresco	Old fashioned glass, origami di limone	DOLCE - ACIDO Come commettere un peccato senza essere peccatore	12,00 €
DEAD RABBITS	Maker's Mark, succo di limone fresco, sciroppo di carote, albume d'uovo	Coupette, top di polvere di carota	DOLCE - SAPORITO Direttamente giù nella tana del coniglio	12,00 €
PERFECT NEGRONI	Martini Bitter Riserva, Martini Rubino, Star of Bombay, Oyster brine, alloro vaporizzato, pompelmo disidratato salato	Old fashioned glass, cubo di ghiaccio	AMARO Perfetto!	12,00 €
HOUSE ROB ROY	Johnnie Walker Blue Label, Martini Rubino, Fernet Branca, Ciliegie Luxardo	Old fashioned glass, cubo di ghiaccio, 2 ciliegie	FORTE - SECCO - RETROGUSTO AMARO Una storia direttamente dall'Astoria	12,00 €
GHOST ZOMBIE	Godet Overproof Cognac, Jamaican Rum, Seedlip spiced, SousVide / Clarified, mix di assenzio	Coupette, ananas essiccato / fiori commestibili	FORTE - FRUTTATO - SPEZIATO Stregato	12,00 €
MIGHTY BLUE BASTARD	Wray Nephew overproof rum, Blue Curaçao, sciroppo di Ananas e zenzero, succo di lime fresco, ananas essiccato / fiori eduli	Old fashioned glass, cubo di ghiaccio, ananas essiccato / fiori eduli	DOLCE - FORTE Un salto in piscina, di testa!	12,00 €

MARTINI SELECTION

GOURMET MARTINI

TRE SORSI DI PARADISO

GREYGOOSE DUCASSE / NOILLY PRAT • ELIT BY STOLI / DOLIN DRY • BELUGA TRANSATLANTIC / MARTINI DRY
10,00 €

CLASSIC MARTINI

STAR OF BOMBAY • TANQUERAY TEN • GREYGOOSE • ELIT BY STOLI • VII HILLS ITALIAN GIN
15,00 €

OYSTER MARTINI

IL VOSTRO MARTINI PERSONALIZZATO, ABBINATO ALL'OSTRICA DEL GIORNO
20,00 €

VODKA / GIN SODA o TONIC

CI SONO UNIONI CHE RAFFORZANO
LE DIVERSE IDENTITÀ, AUMENTANDO IL PIACERE

STAR OF BOMBAY	12,00 €
TANQUERAY TEN	12,00 €
VII HILLS ITALIAN GIN	12,00 €
GREY GOOSE	12,00 €
KETEL ONE	12,00 €
ELIT BY STOLI	12,00 €

AL BARTENDERS LA SCELTA DELLA TONICA O DELLA SODA

L'APERITIVO

DALLE 18.00
ALLE 20.30

Un bicchiere di vino,
una birra o uno spritz
accompagnato
dagli sfizi "espressi"
della nostra cucina

10,00 €

I GRANDI CLASSICI

LE IMMORTALI RICETTE DEI BARMAN
CHE HANNO LASCIATO IL SEGNO

AMERICANO Martini Bitter Riserva, Martini Rubino, soda, scorza limone	12,00 €
TOMMY'S MARGARITA Patron Silver Tequila, nettare di Agave, succo di lime, limone	12,00 €
DAIQUIRI Bacardi Heritage, succo di lime, zucchero	12,00 €
BATANGA Cenote Blanco Tequila, succo di lime, cola, bordatura di sale	12,00 €
CAIPIRINHA Leblon Cachaça, mix di zucchero, succo di lime fresco, lime	12,00 €

SPRITZER

PERFETTO... A QUALSIASI ORA!

LUX SPRITZ Aperitivo Luxardo, prosecco, soda, spicchio di arancia	10,00 €
FIERO SPRITZ Martini Fiero, prosecco, soda water, spicchio di limone	10,00 €
AMBER SPRITZ Martini Vermouth Ambrato, prosecco, soda, mirtillo	10,00 €
RUBY SPRITZ Martini Vermouth Rubino, prosecco, soda, more	10,00 €
BITTER SPRITZ Martini Bitter Riserva, prosecco, soda, spicchio di arancia	10,00 €

MOCKTAIL

ACQUA PANNA DI NEPI SAN PELLEGRINO	50 cl. 2,50 €
SOFT DRINK	4,50 €
CAFFÉ	2,00 €

MINT LEMONAD SWEET / FRUITY Succo di limone, succo di mela verde, sprite	8,00 €
BERRY SPRITZ FRESH / SOUR Cranberry, succo di limone, sprite, granatina, frutta fresca	8,00 €

I NOSTRI BARMAN SARANNO LIETI DI SODDISFARE LE VOSTRE RICHIESTE