

## ENTRÉES

	€ · Euro
✓ ALICI FRITTE CON LA SALSA PONZU E GINGER <i>Alici, pankò, soya, kombu, mirin, lime</i>	10,00
✓ LE 4 POLPETTE AL SUGO FINTO DI POMODORINI DI CORBARA <i>Manzetta maremmana, basilico, pomodorini di Corbara</i>	12,00
FIORI DI ZUCCA ARROSTO RIPIENI DI RICOTTA ROMANA <i>Melone e guanciale fritto</i>	12,00
CEVICHE 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>Polpa di 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
COCKTAIL DI GAMBERI CON LE PICCOLE INSALATE DI PONTECORVO <i>Gamberi* al court-bouillon, salsa americana, Tobiko</i>	20,00
✓ TONNO DI CORSA "BUGGERRU" <i>con l'insalata alla russa</i>	18,00

## PASTA

	€ · Euro
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
BOTTONI DI CIPOLLA DI TROPEA ALLA CARBONARA DI MACCARELLO AFFUMICATO <i>Ravioli di patate* ripieni di crema di cipolla di Tropea al mascarpone, zabaione di ricci di mare, maccharello affumicato</i>	16,00
✓ 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>Guanciale 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>Guanciale, San Marzano dell'agro Nocerino, Pecorino Romano Dol</i>	14,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

## PLATS

	€ · Euro
✓ 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
ANIMELLE DI VITELLO FRITTE NEL BURRO NOCCIOLA E PREZZEMOLO <i>Ortaggi glassati e funghi porcini trifolati</i>	22,00
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
SPIGOLA ARROSTO AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>Cottura Poêlée-Rôti, cannolo trasparente di zucchine, crumble di pistacchi</i>	24,00

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.) 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 ALBICOCCHIE, MARASCHE LUXARDO, "PAIN BRIOCHE FAIT MAISON"	15,00 €
TORCHON DI FOIE GRAS DI OCA UVETTA MARINATA AL BAS ARMAGNAC, GELATINA DI PEDRO XIMENEZ T. ALBALÀ, BRUSCHETTA DI "DANUBIO"	35,00 €

### Prosciutti e Salumi Italiani ✓

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

	€ · Euro
✓ 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 INDIVIA ROMANA, VALERIANA, RUCOLA, SPINACI, TONNO ROSSO AL SESAMO, CITRUS DRESSING	18,00 €
✓ CAESAR SALAD CAPPUCCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING	15,00 €
INSALATA DI AVOCADOS CETRIOLI, POMODORI CUORE DI BUE, UOVO AFFOGATO, PIQUILLO, CORIANDOLO, LIME	16,00 €
"PAN BAGNAT" DI POLPO* E ALICI ARROSTO CON LE PATATE PEPERONI BASCHI, UOVO BIO, POMODORINI CONFIT ALL'ACETO DI SHERRY, LIME DRESSING	16,00 €
SALADE A' LA NICOISE TONNO "BUGGERRU", GALLINELLA, MISTICANZA, BRUSCHETTA, UOVO BIO, OLIVE ROSSE, FAGIOLINI, PATATE, ACCIUGHE DI SCIACCA	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

# 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 €	GRAND CRU OSTRA REGAL SELECTION OR N°2 EIRE · BANNOW BAY	7,00 €
SPECIAL GILLARDEAU N°2 · FRANCIA · MARENNES	6,00 €	UTAH BEACH M.JEAN PAUL N°2 · FRANCIA · NORMANDIE	6,00 €
TARBOURIECH GRAND CRU "PERLA DEL DELTA" N°2 · ITALIA · VENETO	7,00 €	MAJESTIC N°2 · EIRE · DONEGAL BAY	6,00 €
GRAND CRU AMAZING OYSTER FRANCIA · NORD AQUITANIE	6,00 €	GRAND CRU ROYALE HERVÈ FRANCIA · NORD AQUITANIE	8,00 €
TSARSKAYA N°2 · FRANCIA · BRETAGNE	6,00 €	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

	€ · Euro
✓ TIRAMISÙ Crema di mascarpone, caffè espresso, crumble di cioccolato Weiss Tribago 70%	8,00
✓ FROLLA BRETONE CON CREMOSO DI NOCCIOLA PIEMONTE Crema pasticcera alla nocciola Piemonte, crumble di lamponi	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
BABÀ AL RUM BACARDI RESERVA OCHO "8 Y.O." Marasche sciroppate, panna montata "Chantilly"	10,00
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

CON IL SIMBOLO ✓ SONO INDICATI I PIATTI DISPONIBILI TUTTO IL GIORNO

✓ VEGAN FOOD

Ⓜ GLUTEN FREE

\* CONGELATO / SURGELATO

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

### FORMAGGI · DOPOPASTO

	€ · Euro
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 Gelfo, 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 ~