

## ENTRÉES

<b>CROCCHETTE DI SEPIE CON LE PATATE RATTE ALLA POLVERE DI PUTTANESCA</b> <i>Seppie, pane, prezzemolo, patate ratte, peperoni, acciughe, capperi, cerfoglio, olive rosse</i>	14,00
<b>BROCCOLO ROMANESCO E PATATE CON IL BACCALÀ ISLANDA, BLU DI "FATTORIA FIORENTINO"</b> <i>Crumble di acciughe di Sciacca, baccalà* Islanda</i>	16,00
<b>UOVO FRITTO, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO CIPOLLA DI MONTORO</b> <i>Uovo poché dorato, fonduta di Parmigiano reggiano, agrodolce di cipolla dorata di Montoro</i>	14,00
<b>TARTARE DI MANZO DI PIEMONTESE CON I CARCIOFI E IL TARTUFO NERO DI NORCIA</b> <i>Polpa di Piemontese, uovo Bio, capperi di Pantelleria, acciughe, senape di Meaux</i>	23,00
<b>CARPACCIO DI MANZO MARINATO "48 ORE" AL VINO ROSSO E PEPE SARAWAK</b> <i>Scaglie di parmigiano reggiano, misticanza e pomodori secchi</i>	20,00
✓ <b>LE 4 POLPETTE ALLA CACCIATORA</b> <i>Manzo, pane, uova, prezzemolo, parmigiano, funghi trombette, olive di Gaeta e capperi</i>	12,00
✓ <b>ALICI FRITTE CON LA SALSA PONZU E GINGER</b> <i>Alici, pankò, pomodoro, aglio, acciughe, peperoncino, olio evo</i>	10,00
<b>PUNTARELLE ALLA ROMANA CON LE ALICI DEL CANTABRICO</b> <i>Aglio rosso, olio evo, peperoncino</i>	12,00
<b>CATALANA DI ASTICE E GRANCHIO NELLA GRANCEOLA</b> <i>Pomodorini, patate, basilico, aceto di Reims, olio evo e lime</i>	30,00

## PASTA & CO.

<b>SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" CON I POMODORINI DEL PIENNOLO</b> <i>Aglio rosso di Sulmona, olio evo, basilico, pomodorini del Piennolo</i>	14,00
<b>FETTUCINE* COTTE NEL BRODO DI CAPPONE, BURRO D'ISIGNY E PARMIGIANO 36 MESI, DA GIRARE A TAVOLA</b> <i>La nostra declinazione delle fettuccine all'Alfredo</i>	15,00
<b>ZUPPA DI FAGIOLI DI CONTRONE E CASTAGNE</b> <i>Battuto di rosmarino e peperoncino all'olio nuovo, "26 tipi di pasta mista Vicidomini"</i>	15,00
<b>RISOTTO CON IL CASTELMAGNO AL BAROLO</b> <i>Riso dell'Acquerello, Castelmagno, essenza di Barolo (Min. 2 pers. - Prezzo p.p. - Tempo di cottura 15 min.)</i>	16,00
<b>SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" AI RICCI DI MARE, AGLIO, OLIO E PEPERONE CRUSCO DI SENISE</b> <i>Ricci di mare*, peperone crusco, agrumi di Sicilia</i>	20,00
<b>GNOCCHI SOUFLÉ CON IL RAGOUT DI ASTICE AL DRAGONCELLO</b> <i>gratinati al Comtè Aoc, Armagnac</i>	20,00
✓ <b>LASAGNA* CON IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE</b> <i>Manzo, midollo, odori, lambrusco, brodo bianco, pomodoro, fior di latte</i>	16,00
<b>TRENETTE "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALLA CACCIATORA DI POLLO RUSPANTE E N'DUIA DI SPILINGA</b> <i>Rosmarino, aglio rosso di Sulmona, N' duia di Spilinga</i>	16,00
<b>RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALLA CARBONARA</b> <i>guanciale di Norcia, pecorino romano Dol, uovo Bio, pepe Jamaica</i>	14,00
<b>TONNARELLI* ALL'UOVO "CACIO E PEPE"</b> <i>Pecorino romano Dol, pepe Criollo, olio evo</i>	14,00
<b>BUCATINI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALL'AMATRICIANA</b> <i>Guanciale, San Marzano dell'agro Nocerino, pecorino romano Dol</i>	14,00

LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

## PLATS

✓ <b>ROYAL BURGER</b> <i>Bun al sesamo, pomodoro, lattuga romana, burger 100% italiano, Cheddar farmer, prosciutto affumicato macelleria "Nogara"</i>	20,00
✓ <b>PASTRAMI HOMEMADE</b> <i>Brisket new Zealand beef, spezie, senape di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo</i>	20,00
<b>LOBSTER ROLL</b> <i>Pain doré, astice, New burg mayo, piccola misticanza, patate dolci</i>	26,00
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200 Gr.)</b> <i>Millefoglie di patate e funghi cardoncelli, salsa Bernese Baccano*</i>	28,00
<b>BACCALÀ AL PIL-PIL</b> <i>Cime di rapa, baccalà* Islanda, peperoncini alla brace ripieni di tubetti con le melanzane</i>	24,00
<b>GUANCIA DI BUE COTTA AGLI ODORI E BOUQUET GARNÌ NELLA "PENTOLA A PRESSIONE"</b> <i>Purea di patate, funghi cardoncelli trifolati</i>	24,00
<b>COSTINE DI MAIALE TOSCANO BRADO GLASSATO ALLA N'DUIA DI SPILINGA</b> <i>Polenta Bianca, cipolla fondente al formaggio di fossa</i>	22,00
<b>"PESCATO DEL GIORNO" AL VAPORE CON PICCOLI ORTAGGI</b> <i>Purea di patate, carciofi, carotine, choux de Bruxelles, maionese espessa</i>	26,00
<b>SPIGOLA ARROSTO CON I BROCCOLI ROMANESCHI E IL PISTACCHIO DI BRONTE</b> <i>Cottura Poêlée-Rôti, broccoli romaneschi, crumble di pistacchi</i>	28,00

### 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 VOLAILE 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** 12,00 €
- ✓ **Burrata di Andria con i carciofi alla giudia** 12,00 €
- ✓ **Ciauscolo di Visso con le cime di rapa al peperoncino** 12,00 €

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

### 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/MARENNE (7,00 €); IDEALE DAVID HERVE N°1 FRANCIA - MARENNE (9,00 €); POUSES CLAIRE LABEL ROUGE BONSONGE N°2 FRANCIA - MARENNE (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

## MOZZARELLA DI BUFALA

~ 12,00 € ~

- ✓ CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE 14,00 €
- ✓ CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE 20,00 €
- ✓ CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELECCIÓN "NARDIN" - CANTABRIA 20,00 €
- ✓ CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO ZUARINA "28 MESI" 20,00 €

## FORMAGGI & ASSIETTE

- ✓ ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA *Latte vaccino, caprino e ovino* 15,00 €
- ✓ ASSIETTE DI FORMAGGI TIPICI ROMANI *Latte vaccino, caprino e ovino* 14,00 €
- ✓ GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI A MANO LIBERA DEL GASTRONOMO 25,00 €
- ✓ IL PARMIGIANO REGGIANO SOPRA I 1000 MT. SELEZ. "SILVANO PROMPICAI" 15,00 €
- ✓ BURRATA DI ANDRIA CON BOTTARGA DI MUGGINE 15,00 €

## L'ALTRA GASTRONOMIA

- ✓ MORTADELLA BOLOGNA NATURALE CON LE SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO "36 MESI" 10,00 €
- ✓ SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO *Brioche "Fait Maison" e Burro D'isigny* 25,00 €
- ✓ FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELECCIÓN "NARDIN" - CANTABRIA 18,00 €
- ✓ TONNO DI CORSA "BUGGERRU" LA VENTRESCA CON LA NOSTRA GIARDINIERA 16,00 €
- ✓ GIARDINIERA ARTIGIANALE DI "DORIO" 12,00 €
- ✓ SOTT'OLII AGNONI 12,00 €

## ~ INSALATE & CONTORNI ~

- ✓ **INSALATA DI TONNO ROSSO E ZENZERO CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA**  
*Indivia romana, rucola, spinaci, caponata, tonno rosso al sesamo* 18,00 €
- ✓ **CAESAR SALAD**  
*Cappuccina, pollo ruspante arrosto, bruschetta, uovo Bio, bacon affumicato, Caesar dressing* 15,00 €
- INSALATA DI CARCIOFI FRESCHI**  
*Parmigiano Reggiano, mela Granny Smith e aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni* 16,00 €
- INSALATA DI POLPO\* ARROSTO CON LA QUINOA**  
*Pesto di carciofi cimaroli, cipolla e olive rosse, dressing al lime* 18,00 €
- ✓ **FRIES** *Patate\*, sale Maldon* 6,00 €
- CARCIOFI ALLA ROMANA** *Aglio rosso di Sulmona, mentuccia, olio evo* 9,00 €
- BROCCOLETTI RIPASSATI**  
*Aglio rosso di Sulmona, olio evo, peperoncino* 7,00 €
- CARCIOFO ALLA GIUDIA**  
*Carciofo, sale, pepe bianco, mentuccia* 9,00 €
- SPICCHIETTI DI PATATE CON LA BUCCIA AL FORNO**  
*Rosmarino, aglio in camicia, olio evo, sale Maldon* 6,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

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

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	
<b>LUCKY LUCANO</b>	Maker's Mark, Amaro Lucano, Brancamenta, Bergamotto vaporizzato	Old fashioned glass	SECCO Selvaggio, vecchio stile, bandito	12,00 €
<b>FRENCH PIC-NIC</b>	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 €
<b>KI-QUIRI</b>	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 €
<b>BERNINI</b>	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 €
<b>STAR OF WELLNESS</b>	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 €
<b>DEAD RABBITS</b>	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 €
<b>PERFECT NEGRONI</b>	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 €
<b>HOUSE ROB ROY</b>	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 €
<b>GHOST ZOMBIE</b>	Godet Overproof Cognac, Jamaican Rum, Seedlip spiced, SousVide / Clarified, mix di assenzio	Coupette, ananas essiccato / fiori commestibili	FORTE - FRUTTATO - SPEZIATO Stregato	12,00 €
<b>MIGHTY BLUE BASTARD</b>	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

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

## SPRITZER

PERFETTO... A QUALSIASI ORA!

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

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

I NOSTRI BARMAN SARANNO LIETI DI SODDISFARE LE VOSTRE RICHIESTE