

ENTRÉES

€ - Euro

- CROCCHETTE DI SEPIE CON LE PATATE RATTE ALLA POLVERE DI PUTTANESCA**
Seppie, pane, prezzemolo, patate ratte, peperoni, acciughe, capperi, cerfoglio, olive rosse 14,00
- BROCCOLO ROMANESCO E PATATE CON IL BACCALÀ ISLANDA, BLU DI "FATTORIA FIORENTINO"**
Crumble di acciughe di Sciacca 16,00
- UOVO FRITTO, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO CIPOLLA DI MONTORO**
Uovo poché dorato, fonduta di Parmigiano reggiano, agrodolce di cipolla dorata di Montoro 14,00
- TARTARE DI MANZO DI PIEMONTESE CON I PORCINI SCOTTATI E IL TARTUFO NERO DI NORCIA**
Polpa di Piemontese, uovo Bio, capperi di Pantelleria acciughe, senape di Meaux 23,00
- CARPACCIO DI MANZO MARINATO "48 ORE" AL VINO ROSSO E PEPE SARAWAK**
Scaglie di parmigiano reggiano, misticanza e pomodori secchi 20,00
- ✓ **LE 4 POLPETTE ALLA CACCIATORA**
Manzo, pane, uova, prezzemolo, parmigiano, funghi trombette, olive di Gaeta e capperi 12,00
- ✓ **ALICI FRITTE CON LA SALSAPONZU E GINGER**
Alici, pankò, pomodoro, aglio, acciughe, peperoncino, olio evo 10,00
- ZUPPA DI CAVOLFIORE CON LE LUMACHE DI MARE E LA POLENTA FRITTA**
Polenta rimacinata, lumache di mare, lardo di Sauris 16,00
- CATALANA DI ASTICE E GRANCHIO NELLA GRANCEOLA**
Pomodori, patate, basilico, aceto di Reims, olio evo e lime 30,00
- MOULES FRITES**
Cozze, aglio, olio, peperoncino e frites 12,00

PASTA & CO.

€ - Euro

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

LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

PLATS

€ - Euro

- ✓ **ROYAL BURGER**
Bun al sesamo, pomodoro, lattuga romana, burger 100% italiano, Cheddar farmer, prosciutto affumicato macelleria "Nogara" 20,00
- ✓ **PASTRAMI HOMEMADE**
Brisket new Zealand beef, spezie, senape di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo 20,00
- LOBSTER ROLL** Pain doré, astice, New burg mayo, piccola misticanza, patate dolci 25,00
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200 Gr.)**
Millefoglie di patate e porcini, salsa Bernese Baccano® 28,00
- BACCALÀ AL PIL-PIL**
Cime di rapa, peperoncino alla brace ripieni di tubetti con le melanzane 24,00
- GUANCIA DI BUE COTTA AGLI ODORI E BOUQUET GARNI NELLA "PENTOLA A PRESSIONE"**
Purea di patate, porcini trifolati 24,00
- COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE ALLA "VILLEROY"**
Gnocchetti di ceci con i carciofi alla salvia 24,00
- COCOTTE DI PICCIONE ARROSTO CON LA SALSICCIA DI CINTA**
Cavolo nero affogato con le patate al tartufo nero di Norcia 24,00
- COSTINE DI MAIALE TOSCANO BRADO GLASSATO ALLA N'DUIA DI SPILINGA**
Polenta Bianca, cipolla fondente al formaggio di fossa 20,00
- "PESCATO DEL GIORNO" AL VAPORE CON PICCOLI ORTAGGI**
Purea di patate, carciofi, carotine, choux de Bruxelles, maionese espessa 26,00
- SPIGOLA ARROSTO CON I BROCCOLI ROMANESCHI E IL PISTACCHIO DI BRONTE**
Cottura Poêlée-Rôti, broccoli romaneschi, crumble di pistacchi 28,00

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.

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 SERRANO GRAN RESERVA "PRUDENCIA" 24 MESI SEGOVIA (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 porcini trifolati** 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

1 CARPACCIO DI TONNO ROSSO E SALMONE, 1 TARTARE DI SEPIOLINE, 1 DI SPIGOLA, 2 SCAMPI, 1 DI GAMBERI ROSSI SICILIA, 4 GAMBERI ROSA, 2 GAMBERI VIOLA, 2 GAMBERI ROSSI, 2 MAZZANCOLLE, 2 RICCI DI MARE

~ 50,00 € ~

PLATEAU GRAN CRU

8 OSTRICHE GRAND CRU DE FRANCE, 2 SCAMPI, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO, 2 GAMBERI ROSSI SICILIA, 2 GAMBERI VIOLA, 2 MAZZANCOLLE, TONNO ROSSO, 4 GAMBERI ROSA, 2 CAPPESANTE, 4 RICCI DI MARE

~ 90,00 € ~

PLATEAU ROYAL

8 OSTRICHE GRAND CRU DE FRANCE, 2 SCAMPI, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO, 2 GAMBERI ROSSI SICILIA, 2 GAMBERI VIOLA, 2 MAZZANCOLLE, 4 GAMBERI ROSA, 4 RICCI DI MARE, 4 CAPPESANTE, ASTICE AL VAPORE, 6 RICCI DI MARE

~ 150,00 € ~

✓ OSTRICHE, RICCI DI MARE E CAPPESANTE

GRAN SELEZIONE DI RICCI DI MARE, OYSTER DU JOUR E CAPPESANTE

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 €);

POUSSES 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 €); CAPPESANTE (6,00 €)

~ 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 TARTARE o CARPACCI 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 €
- ✓ **CULATELLO DI ZIBELLO IGP 24/30 MESI** 20,00 €
- ✓ **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, uova 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)

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

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 €

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

I NOSTRI BARMAN SARANNO LIETI DI SODDISFARE LE VOSTRE RICHIESTE