

### ENTRÉES

ALICI FRITTE <i>Salsa Tartare di cetriolini, olive, cerfoglio</i>	10,00
CARCIOFI ALLA GIUDIA <i>come da tradizione</i>	10,00
TARTARE DI MANZO PIEMONTESE CON I CARCIOFINI ALLA BRACE <i>Uovo Bio, capperi di Salina, senape di Meaux</i>	20,00
PIZZA FRITTA ALLA NAPOLETANA <i>Pomodorini, fior di latte "Scarchilli", basilico, Pecorino Romano DOP</i>	10,00
CARPACCIO DI MANZO MARINATO "48 ORE" AL VINO ROSSO E PEPE SARAWAK <i>Scaglie di Parmigiano Reggiano, misticanza e pomodori secchi</i>	16,00
UN ASSAGGIO DI "2 CAPPESANTE CALDE" GRATINATE AL POMMERY <i>Chantilly di Champagne, scalogno al dragoncello</i>	12,00
INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA <i>Acciughe del Conero, aglio, olio evo, peperoncino</i>	9,00
CLUB SANDWICH DI ARROSTO DI TACCHINO <i>Pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, pomodoro, fior di latte, lattuga, mayo, avocados, Frites*</i>	12,00

### SFIZI

LE POLPETTE ALLA CACCIATORA DI CARDONCELLI <i>Manzetta, cardoncelli, aceto di Volpaia, rosmarino</i>	6,00
LASAGNA DI CARCIOFI ROMANESCHI E CARDONCELLI AL GRAN CACIO <i>Lasagna*, carciofi e cardoncelli, bechamelle, Gran cacio di Morolo</i>	8,00
UOVO FRITTO <i>Cipolla di Montoro caramellata, schiuma di Parmigiano reggiano</i>	7,00
CARPIONE DI ALICI E ORTAGGI <i>Aceto balsamico tradizionale di Modena "Chiarli"</i>	8,00
GOTOLETTA DI GALLETTO <i>Purea di patate, mayo Tartare</i>	8,00
MINI ROLL DI CARCIOFO ALLA GIUDIA <i>Crema di "cacio e pepe", pomodoro e lattuga</i>	8,00

### CROSTINI DI PANE

BURRATA DI ANDRIA E COLATURA DI ALICI DI SICILIA <i>con le cipolle di Tropea</i>	10,00
BURRATA DI ANDRIA, CARDONCELLI E CERFOGLIO	10,00
BURRATA DI ANDRIA, PUNTARELLE E AGGIUGHE	10,00
BURRATA DI ANDRIA E CARCIOFI ALLA BRACE	10,00

### PASTA

ZUPPA DI FAGIOLI DEL PURGATORIO CON LE "FREGNACCE" <i>Battuto all'aglio rosso, olio evo e rosmarino, stracci di pasta fresca</i>	12,00
SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANGINI" AL POMODORO <i>Pomodorini di Corbara, aglio rosso di Sulmona, basilico</i>	10,00
PICI DI ACQUA E FARINA "CACIO E PEPE" <i>Pecorino Romano DOP, pepe Criollo, olio evo</i>	13,00
BUCATINI "PASTIFICIO AGRICOLO MANGINI" ALL'AMATRICIANA <i>Guanciale di Norcia, San Marzano dell'Agro Nocerino, Pecorino Romano DOP</i>	13,00
FETTUCCHINE BURRO E PARMIGIANO <i>Burro "Isigny" e Parmigiano Reggiano "36 mesi" da girare a tavola (La nostra interpretazione delle fettuccine all'Alfredo)</i>	14,00
RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANGINI" ALLA CARBONARA <i>Guanciale di Norcia, Pecorino Romano DOP, uovo Bio, pepe Jamaica</i>	13,00
LASAGNA CON I CARCIOFI ROMANESCHI E I CARDONCELLI AL GRAN CACIO <i>Lasagna*, carciofi e cardoncelli trifolati, bechamelle, Gran cacio di Morolo</i>	14,00
VERMICELLI "BENEDETTO CAVALIERI" CON I FRUTTI DI MARE ALLO ZAFFERANO <i>Vongole, cozze, gamberi, calamaretti, seppioline</i>	15,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

### PLATS

ROYAL BURGER <i>Bun al sesamo, pomodoro, lattuga, burger 100% italiana, Parmigiano Reggiano, prosciutto affumicato Branchi, mayo all'aceto balsamico tradizionale di Modena, Frites*</i>	18,00
PASTRAMI HOMEMADE <i>Brisket new Zealand beef, spezie, mayo senapata di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo, Frites*</i>	18,00
MOZZARELLA BURGER IN CARROZZA <i>Fior di latte di fattoria, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, peperoncino, mayo spicy, Frites*</i>	14,00
BAGCALÀ CON I CEGI ALLA ROMANA <i>Salvia, rosmarino, aglio rosso, olio nuovo</i>	18,00
FILETTO DI MAIALINO ARROSTO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE <i>Mela gratinata alla 'nduja, peperoni del Piquillo</i>	22,00
GIMA DI VITELLO "COTTO A BASSA TEMPERATURA" IN SALMI ALL'AGETO DI JEREZ <i>Cotto lentamente alle bacche di ginepro, cardoncelli e patate al rosmarino</i>	22,00
FILETTO DI MANZO "DANISH CROWN" ALLA PLANCHA <i>Salsa "Bernese® Baccano", gratin Dauphinoise e radicchio di Treviso</i>	24,00

### Prosciutti Spagnoli

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 42 MESI RESERVA (100 Gr.) TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	28,00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 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 FICHI, 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"	30,00 €

### Prosciutti e Salumi Italiani

PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA"	12,00 €
PROSCIUTTO CRUDO DI NERO PROSCIUTTO CRUDO DI NERO LUCANO AFFINATO A LEGNO DI FAGGIO A BASSIANO	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	24,00 €
--	---------



### LE UOVA

UOVA BENEDICT <i>Spinaci   Prosciutto crudo   Salmone affumicato</i>	10,00
UOVA STRAPAZZATE <i>Uova Bio, mix salad, avocados, Frites*</i>	10,00
UOVA FRITTE AL BACON <i>Uova Bio, bacon, misticanza, Frites*</i>	10,00
OMELETTE AL FORMAGGIO <i>Uova Bio, fior di latte di fattoria, misticanza, Frites*</i>	10,00

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

### MOZZARELLA DI BUFALA

CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE	12,00 €
CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE	18,00 €
CON FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO <i>Selez. Silvano Carso Pietro</i>	16,00 €
CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO "28 mesi" Zuarina	16,00 €

### 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 i carciofi alla brace</i>	15,00 €

### L'ALTRA GASTRONOMIA

MORTADELLA BOLOGNA NATURALE <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi sopra i 1000 mt.</i>	10,00 €
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO <i>con brioche "Fait Maison" e burro d'Isigny</i>	23,00 €
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO <i>Selez. Silvano Carso Pietro</i>	16,00 €
GIARDINIERA ARTIGIANALE	10,00 €
SOTT'OLII AGNONI	10,00 €

### INSALATE & CONTORNI

INSALATA DI TONNO ROSSO E ZENZERO AL SESAMO INDIVIA ROMANA, VALERIANA, RUCOLA, SPINACI, TONNO ROSSO AL SESAMO, SALSA TAHINA	16,00 €
CAESAR SALAD CAPPUCCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING	14,00 €
INSALATA DI AVOCADO CON IL TONNO SOTT'OLIO DI CARLOFORTE CRESCIONE D'ACQUA, PATATE, MISTICANZA, CETRIOLI, POMODORI SICILIA, UOVO AFFOGATO, GUACAMOLE	15,00 €
INSALATA DI CARCIOFI CRUDI SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, MELOGRANO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA	12,00 €
CICORIETTA RIPASSATA <i>Aglio, olio evo, peperoncino</i>	6,00 €
CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Acciughe, capperi, olio evo, mentuccia</i>	6,00 €
PUREA DI PATATE <i>Burro d'Isigny, sale Maldon, noce moscata</i>	6,00 €
SPICCHIETTI DI PATATE AL FORNO <i>Olio evo, aglio, rosmarino</i>	6,00 €
POMMES FRITES <i>Patate*, sale Maldon</i>	6,00 €
SWEET POMMES FRITES <i>Patate*, sale Maldon</i>	6,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE



## BAR A HUITRES



### ET COQUILLAGES

#### LES PLATEAUX D'HUITRES ET DE FRUITS DE MER

TUTTI I NOSTRI PLATEAUX SONO ACCOMPAGNATI DA BURRO D'ISIGNY, LIMONE HAUTE COUTURE, MAIONESE ESPRESSA, MIGNONETTE, GUACAMOLE DI AVOCADOS, WASABI E PANE NERO AI SEMI 🌿🍷🍷🍷

#### PLATEAU PARIS

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

~ 50,00 € ~

#### PLATEAU GRAN CRU

8 OYSTERS DU JOUR, 4 SCAMPI\*, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO,  
4 GAMBERI ROSSI\* SICILIA, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO\* E SALMONE\*,  
6 GAMBERI ROSA\*, 4 RICCI DI MARE 🐠🐠🐠🐠

~ 80,00 € ~

#### PLATEAU ROYAL

8 OYSTERS DU JOUR, 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, 6 RICCI DI MARE 🐠🐠🐠🐠

~ 150,00 € ~

#### OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR E RICCI DI MARE (SECONDO PESCATO) 🍷

	Cad.	6 Pz.	12 Pz.
FINE HERVÉ N°2 Francia, Marennes	5,00 €	26,00 €	48,00 €
LA PERLE D'UTAH BEACH N°2 Francia, Utah	5,00 €	26,00 €	48,00 €
SPECIAL GILLARDEAU N°2 Francia, Marennes	6,00 €	32,00 €	58,00 €
LEGRANDE Francia, Noirmoutier	6,00 €	32,00 €	58,00 €
TSARSKAYA N°2 Francia, Cancale	6,00 €	32,00 €	58,00 €
OSTRA REGAL SELECTION OR N°2 Irlanda, Bannow Bay	7,00 €	36,00 €	70,00 €
MARQUISE DE BONSONGE SPECIAL Francia, Marennes	7,00 €	36,00 €	70,00 €
<b>OSTRICA DEL GIORNO</b>	5,00 €		
<b>RICCI DI MARE (SECONDO PESCATO)</b>	3,00 €		

#### 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 ~

\*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
CRÈME BRÛLÉE AGLI AGRUMI Pompelmo, arancia, clementine, lime 🍷🍷	8,00
GIOSTRA DI BOMBETTE FRITTE (8 PZ.) Salsa di lamponi, gianduia, zabaione al Marsala 🍷🍷🍷	12,00
PAVLOVA Meringa, panna montata, fragole, marasche Luxardo 🍷🍷	8,00
TIRAMISÙ Crema di mascarpone, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebene 72% Weiss 🍷🍷🍷	4,50
PANNA COTTA COME A BRA Daquoise di pistacchio, caramello al sale 🍷🍷	4,50
CHEESE CAKE al ragout di frutti rossi, cannella e arancia 🍷🍷🍷	4,50
PETIT FOURS Baci di Dama, Sablé Breton, Cinnamon shortbread, salsa Gianduia 🍷🍷🍷	6,00
ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO 🍷🍷	6,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 🍷🍷	10,00
GELATO E SORBETTO DEL GIORNO 🍷🍷	8,00

#### ALLERGENI

🌿 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	🐠 PESCE	🌿 SEDANO	🌿 FRUTTA SECCA (Noci, Nocciole, Mandorle...)
🐠 CROSTACEI	🐠 MOLLUSCHI	🌿 SENAPE	🌿 SOLFITI
🍷 UOVA	🌿 SOIA	🌿 SEMI DI SESAMO	🌿 LUPINI
	🍷 LATTE E LATTOSIO	🌿 ARACHIDI	

PIATTI CONSIGLIATI

🍷 VEGETARIAN

🍷 VEGAN

🍷 GLUTEN FREE

🍷 CONGELATO

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

## LOBSTER



#### ASTICE E POMMES FRITES

MAYONNAISE 🍷🍷🍷 ..... 30,00 € / 50,00 €  
GRIGLIATO 🍷🍷🍷 ..... 30,00 € / 50,00 €

#### GATALANA DI ASTICE "BACCANO"

Cipolla rossa, pomodorini, patate, basilico, olio evo, aceto di Barolo 🍷🍷 ..... 30,00 €

#### LOVELOBS PAIN DORÉ DI ASTICE

Astice, lobster roll, piccola misticanza, burro d'Isigny, salsa americana, sweet pommes frites\* 🍷🍷🍷 ..... 28,00 €

## OSTRICHE & MUSCADET

3 OSTRICHE DU JOUR  
E  
UN CALICE DI MUSCADET  
"SÈVRE ET MAINE  
SUR LIE 2017 CHATEAU  
DE LA VRILLIÈRE"



~ 15,00 € ~

## VINI DA DESSERT

	€ - Euro
MOSCATO D'ASTI Saracco, Piemonte	6,00 €
AUR TRAMINER PASSITO Ronco del Gelso, Friuli Venezia Giulia	6,00 €
L'ECRÛ PASSITO ZIBIBBO Firriato, Sicilia	7,00 €
MOSCATO DI NOTO PASSITO Planeta, Sicilia	7,00 €
VIN SANTO CARMIGNANO RISERVA 2011 Capezzana, Toscana	10,00 €
DON P.X. GRAN RISERVA 1990 Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà	10,00 €

## PANE & SERVIZIO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI



Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca, Azzimo, Scrocchiarella all'olio evo

~ 2,00 € PER PERSONA ~