

ENTRÉES

- € · Euro
- ✓ ALICI FRITTE
Alici spinate, mayo vegan di patate, cerfoglio 🌱🌿🍷 10,00
 - POLPO "COTTO A BASSA TEMPERATURA"
Catalana di cipolla di Tropea, pomodorini e sedano 🍷🌿🍷 16,00
 - TARTARE DI MANZO CON I CARCIOFI ALLA BRACE
Uovo Bio, scalogno, capperi di Salina, senape di Meaux 🍷🍷 20,00
 - ✓ PARMIGIANA DI MELANZANE E FIORI DI ZUCCA
Melanzane viola, passata di pomodoro, basilico, mozzarella di bufala 🌱🍷🍷🌿 10,00
 - LE POLPETTE CON IL SUGO DEL PIENNOLO
Odori, basilico, pomodorini del Piennolo 🍷🍷🍷 10,00
 - CROSTINI DI BURRATA DI ANDRIA
ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA
con le cipolle di Tropea e cerfoglio 🍷🌿🍷 10,00
 - ✓ L'UOVO FRITTO!!!
Schiuma di Parmigiano Reggiano, cardoncelli trifolati 🍷🍷🍷 10,00

PASTA

- € · Euro
- VERMICELLI "BENEDETTO CAVALIERI"
CON LE VONGOLE VERACI
Aglio, olio evo, peperoncino, prezzemolo 🍷🍷 14,00
 - RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" CACIO E PEPE
Pecorino Romano Dop, pepe Criollo 🍷🍷 12,00
 - PICI DI SFOGLIA GREZZA "CAV. COCCO"
BURRO ALICI E INDIVIA ROMANA
Burro d'Isigny, alici del Mar Adriatico, indivia Romana, limone verde 🍷🍷🌿 14,00
 - SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI"
ALLA CARBONARA
Guanciale, uova Bio, Pecorino Romano Dop, pepe Jamaica 🍷🍷🍷 13,00
 - FETTUCCINE ALL'UOVO ALLA CRUDAIOLA
CON LA BURRATA DI ANDRIA
Pasta* fresca fatta in casa, melanzane, pomodoro "Cuore di Bue",
burrata di Andria 🍷🍷🍷 12,00
 - PLIN DI BACCALÀ MANTECATO CON I CECI
Agnolotti* di baccalà mantecato, Hummus,
bottarga di muggine di Cabras 🍷🍷🍷🍷🍷 16,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

PLATS

- € · Euro
- ✓ ROYAL BURGER
Bun al sesamo, pomodoro, cappuccina,
burger 100% carne italiana, Cheddar cheese, chips di bacon,
Ketchup home made, patate Spicy 🍷🍷🍷🍷🍷 18,00
 - ✓ PASTRAMI HOMEMADE
Brisket New Zealand beef, spezie,
mayo senapata di Meaux, pan di cereali,
cetriolini Jumbo, pommes Frites 🍷🍷🍷🍷🍷 18,00
 - TRANCIO DI SPIGOLA ALLA PLANCHA
CON HACHÉE DI CAPPERI E MANDORLE
Caviale di zucchine romanesche,
limone verde, peperoni Pontecorvo 🌿🍷🍷 22,00
 - COSTATA DI ANGUS ALLEVATO IN LIBERTÀ ALLA GRIGLIA
Millefoglie di patate, cardoncelli trifolati,
salsa Bernese Baccano® 🍷🍷🍷 22,00
 - TONNO ROSSO SCOTTATO
CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA
Caponata di melanzane al miele di Zagara,
finocchio, mosto d'uva 🍷🍷🍷 22,00
 - POLLETTO BIO RIPIENO ALLA ROMANA
"OMAGGIO AL FERRAGOSTO" Salsiccia di Mangalitza,
peperoni di Pontecorvo, basilico, purea di patate 🍷🍷🍷 20,00
 - CIMA DI VITELLO ARROSTO CON LA SALSA TONNATA
Piccoli spinaci, cardoncelli,
pinoli tostati e patate Pont-Neuf 🌿🍷🍷🍷🍷 20,00



Prosciutti Spagnoli ✓

	ASSAGGIO	PORZIONE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 36 MESI (50 / 100 Gr.) TAGLIATO AL COLTELLO, PAN Y TOMATE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	16,00 €	25,00 €

Prosciutti e Salumi Italiani ✓

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA"	12,00 €
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA CON IL MELONE FRANCESINO"	15,00 €

Deli Assiette ✓

FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA TAGLIATI A MANO LIBERA DEL GASTRONOMO	25,00 €
---	---------

MOZZARELLA DI BUFALA ✓ (150 Gr.) 🌿🍷 7,00 €
CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE 🌿🍷 10,00 €
CON SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE "LOCH FYNE" 🍷🌿 15,00 €
CON FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO Selezione Silvano Carso Pietro 🍷🌿 14,00 €
CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO "28 mesi" Zuarina 🍷 14,00 €

FORMAGGI & ASSIETTE ✓
ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA Latte vaccino, caprino e ovino 🌿🍷 14,00 €
UN ASSAGGIO DI PARMIGIANO REGGIANO "OLTRE I 36 MESI" 🌿🍷 12,00 €
BURRATA DI ANDRIA
• con i carciofi alla brace, cime di rapa, zucchine marinate 🍷 14,00 €
• con i pomodorini sott'olio De Carlo, basilico e origano 🍷 12,00 €

L'ALTRA GASTRONOMIA ✓
MORTADELLA BOLOGNA NATURALE con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi sopra i 1000 mt. 🍷 10,00 €
SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE "LOCH FYNE" con brioche "Fait Maison" e burro d'Isigny 🍷🌿🍷 23,00 €
INSALATA DI BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS con la mozzarella di bufala e i Lampascioni sott'olio 🌿🍷 16,00 €
FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO DEL MAR ADRIATICO Acciughe del Mar Adriatico, burro d'Isigny, bruschette di pane di Lariano, Selez. Silvano Carso Pietro 🍷🌿🍷 15,00 €
SOTT'OLII AGNONI 🌿🍷 10,00 €

~ INSALATE & CONTORNI ~

INSALATA PANTESCA CAPPUCINA, PATATE, OLIVE AL FINOCCHIO, CIPOLLA ROSSA, BASILICO, MELANZANE INFORNATE, TONNO SOTT'OLIO, CAPPERI DI PANTELLERIA 🌿🍷 12,00 €
CAESAR SALAD CAPPUCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING 🍷🍷🍷🌿 12,00 €
INSALATA DI AVOCADO AVOCADO, SPINACINI, RUCOLA, GUACAMOLE, CETRIOLI, CIME DI RAPA SOTT'OLIO, POMODORINI SOTT'OLIO DE CARLO
CICORIETTA RIPASSATA Alio, olio evo, peperoncino 🍷 6,00 €
CAPONATA DI MELANZANE Agrodolce di miele di Zagara 🍷 6,00 €
SCAROLA RIPASSATA Acciughe, pinoli e uvetta 🌿🍷 6,00 €
SPICCHIETTI DI PATATE AL FORNO Olio evo, aglio, rosmarino 🌿🌿🍷 5,00 €
POMMES FRITES Patate, sale Maldon 🌿🍷 5,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

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.

BAR A HUITRES

ET GOQUILLAGES

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 🍴 🍷 🍷

PLATEAU PARIS

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

~ 50,00 € ~

OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR
(SECONDO PESCATO) 🍴

	Cad.	6 Pz.	12 Pz.
GILLARDEAU N° 3 Marennes, Francia	5,00 €	25,00 €	50,00 €
REGAL SEL OR N° 3 Bannow Bay, Eire	7,00 €	36,00 €	70,00 €
SAN MICHELE N° 3 Gargano, Italia	6,00 €	32,00 €	58,00 €

OSTRICA DEL GIORNO

CRUDI

GAMBERI ROSSI DI SICILIA* 🍴 GAMBERI ROSA*
🍴 SCAMPI* 🍴 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”

OSTRICHE & MUSCADET

3 OSTRICHE DU JOUR
E
UN CALICE DI MUSCADET
“SÈVRE ET MAINE
SUR LIE 2017 CHÂTEAU
DE LA VRILLIÈRE”



~ 15,00 € ~

VINI DA DESSERT

	€ · Euro
MOSCATO D'ASTI Saracco, Piemonte	6,00 €
L'ECRÙ 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 RESERVA 1990 Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà	10,00 €

DESSERT

	€ · Euro
✓ CRÈME BRÛLÉE AGLI AGRUMI Infusione di pompelmo, arancia, lime 🍴 🍷	8,00
PESCHE AL CIOCCOLATO E AMARETTI Zabaione al Marsala, crumble di mandorle di Avola 🍴 🍷 🍷	8,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI Zestes di arance 🍴 🍷	8,00
✓ TIRAMISÙ Crema di mascarpone, caffè espresso, savoiarde di cioccolata Ebene 72% 🍴 🍷	4,00
✓ PANNA COTTA CON LE FRAGOLE E CARMELLO SALATO Fragole di Terracina, caramello al burro demi-sel 🍴	4,00
✓ ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO	7,00
✓ PESCHE AL VINO E MENTA FRESCA	7,00
✓ FRAGOLE AL NATURALE / CON PANNA MONTATA 🍴	7,00
✓ GELATO E SORBETTO DEL GIORNO 🍴 🍷	6,00

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	

🕒 ALL DAY LONG

🌱 VEGETARIAN

🌱 VEGAN

🍴 GLUTEN FREE

❄️ CONGELATO

PANE & SERVIZIO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI

Roscioli

Tipo Lariano a pasta acida,
Pizza bianca 🍴 🍷

~ 2,00 € PER PERSONA ~

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