

IL BRUNCH

DEDICATO A CHI SI SVEGLIA TARDI E NON HA NESSUNA VOGLIA DI SCEGLIERE TRA DOLCE E SALATO

ENTRÉES

PIZZA FRITTA ALLA NAPOLETANA <i>Pomodorini, basilico, fior di latte di "Tenuta Pontoni"</i>	10,00
ALICI FRITTE CON LA SALSA PONZU E GINGER <i>Alici, pankò, soya, kombu, mirin, lime</i>	10,00
TATIN DI RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO ALL'ASIAGO DOP <i>Pasta sfoglia al burro, radicchio tardivo, Asiago DOP</i>	12,00
ESGARGOTS À LA BOURGUIGNONNE <i>Lumache di vigna sauce Verte (6 Pz.)</i>	16,00
CEVICE 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
LE 4 POLPETTE AL SUGO FINTO DI POMODORINI DEL PIENNOLO <i>Manzetta maremmana, basilico, pomodorini del Piennolo</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



LE UOVA

UOVA BENEDICT <i>Uova Bio, spinaci, croutons, salsa Hollandaise</i>	12,00
OMELETTE DI SALMONE AFFUMICATO E FIOR DI LATTE <i>Uova Bio, salmone affumicato norvegese, fior di latte di fattoria, misticanza, Fries</i>	12,00
UOVA FRITTE AL BACON <i>Uova Bio, bacon, misticanza, Fries</i>	12,00
FRITTATA CON IL CROTTIN DE CHAVIGNOL <i>Uova Bio, formaggio caprino, misticanza</i>	14,00

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

PASTA & CO

CHITARRINI ALL'UOVO CON I POMODORINI DEL PIENNOLO <i>Chitarrini*, aglio rosso di Sulmona, olio evo, basilico, pomodorini del Piennolo</i>	10,00
SOUPE A' L'ONION GRATINÉE <i>Cipolla dorata di Montoro, consommé di pollo, croutons al Beaufort fromage</i>	14,00
TAGLIATELLE AL RAGOUT ALLA BOLOGNESE <i>Tagliatelle*, un giorno di cottura lenta: almona di manzo, odori, stinco di vitello, pancetta fresca di maiale "secondo tradizione"</i>	15,00
MACCHERONI DI ACQUA E FARINA CON IL SUGO DI COGGIO E PEZZOGNA <i>Sugo e polpa di gallinella di mare e pezzogna, odori, prezzemolo, peperoncino</i>	18,00
LASAGNA AL VERDE CON RAGOUT DI POLPETTINE, PROSCIUTTO DI PRAGA E FUNGHI <i>Lasagna* di spinaci, manzetta, fior di latte, prosciutto di Praga, trifola di funghi, Parmigiano Reggiano</i>	15,00
TRENETTE DI GRAGNANO CON I FRUTTI DI MARE <i>Cozze, vongole, gamberi*, scampi*, cerfoglio, pomodorini, olio evo</i>	18,00
SPAGHETTI "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
RIGATONI "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

ROYAL BURGER <i>Bun al sesamo, pomodoro, lattuga romana, burger di 100% maremmana, Brie de Meaux, prosciutto affumicato macelleria "Nogara"</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
COSTATA DI MANZETTA MAREMMANA ALLA GRIGLIA <i>Millefoglie di patate e funghi cardoncelli, salsa Bernese Baccano*</i>	24,00
BACCALÀ AL VAPORE CON CONFIT DI PICCOLI ORTAGGI <i>Baccalà*, maionese calda di arselle e pan di limone</i>	20,00
INVOLTINI DI PEZZA DI MANZO CON IL SUGO FINTO DI SAN MARZANO <i>Purea di patate, caponata di cipolle fondenti</i>	16,00
ABBAGCHIO ROMANO IGP GLASSATO IN SALSA BRODETTATA <i>Il peccato di gola della tradizione abruzzese, disossato e arrosto, Pommes Dufin, la salsa di cacciatora all'uovo</i>	20,00
CONIGLIO ARROSTO IN PORCHETTA AL FINOCCHIO SELVATICO <i>La sella disossata e ripiena, olive all'ascolana e fritti di latte</i>	18,00
PESCATRICE ARROSTO AL COCCO E IL CURRY MADRAS <i>Riso selvaggio tostato al burro noisette e asparagi violetti</i>	20,00
"COQ AU VIN" con le patate e le cipolline glassate	16,00

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 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 COTOGNATA DI MELE, MARASCHE LUXARDO, "PAIN BRIOCHE FAIT MAISON"	15,00 €
TORCHON DI FOIE GRAS DI OCA FICHI SECCHI, 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. GRIC. 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 Selección "Nardin" - Cantabria	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. Selez. "Silvano Prompicai"	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 Selección "Nardin" - Cantabria	20,00 €
GIARDINIERA ARTIGIANALE	12,00 €
SOTT'OLII AGNONI	12,00 €

CROSTINI DI PANE

BURRATA DI ANDRIA E COLATURA DI ALICI DI SICILIA <i>con le cipolle di Tropea</i>	12,00
BURRATA DI ANDRIA CON I CARCIOFI alla giudia	12,00
VONGOLE <i>al peperoncino fresco e prezzemolo</i>	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 <i>CAPPUCCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING</i>	15,00 €
"PAN BAGNAT" DI POLPO* E ALIGI ARROSTO CON LE PATATE PEPERONI BASCHI, UOVO BIO, POMODORINI CONFIT ALL'ACETO DI SHERRY, LIME DRESSING	16,00 €
INSALATA DI CARCIOFI FRESCHI PARMIGIANO REGGIANO, MELA GRANNY SMITH E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA 25 ANNI	16,00 €
SALADE A' LA LIONNAYSE <i>INDIVIA ROMANA, FRISÉE, UOVO POCHÉ, CUBETTI DI BACON, BRUSCHETTA DI PANE, VINAIGRETTE ALLO SCALOGNO</i>	14,00 €
POMMES FRIES <i>Patate*, sale Maldon</i>	6,00 €
CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Aglio rosso di Sulmona, mentuccia, olio evo</i>	9,00 €
PUREA DI PATATE <i>Latte, patate, burro d'Isigny</i>	9,00 €
CARCIOFO ALLA GIUDIA <i>Carciofo, sale, pepe bianco, mentuccia</i>	9,00 €
SPICCHIETTI DI PATATE CON LA BUCCIA AL FORNO <i>Rosmarino, aglio in camicia, olio evo, sale Maldon</i>	6,00 €
RISO SELVAGGIO <i>Tostato al burro noisette, asparagi violetti</i>	6,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

IL BRUNCH

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, 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, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO* E SALMONE*, 4 GAMBERI ROSA*, 4 RICCI DI MARE

~ 80,00 € ~

PLATEAU ROYAL

8 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*, 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

FINE DE CLAIRE VERTE MAISON LEAS CLAIRES DE BONSONGE N°2 • FRANCIA • BRETAGNE	5,00 €
SPECIAL GILLARDEAU N°2 • FRANCIA • MARENNES	6,00 €
TARBOURIECH GRAND CRU "PERLA DEL DELTA" N°2 • ITALIA • VENETO	7,00 €
GRAND CRU AMAZING OYSTER FRANCIA • NORD AQUITANIE	6,00 €
TSARSKAYA N°2 • FRANCIA • BRETAGNE	6,00 €

GRAND CRU OSTRA REGAL SELECTION OR N°2 EIRE • BANNOW BAY	7,00 €
UTAH BEACH M.JEAN PAUL N°2 FRANCIA • NORMANDIE	6,00 €
GRAND CRU ROYALE HERVÈ FRANCIA • NORD AQUITANIE	8,00 €
RICCI DI MARE	3,00 €

~ 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

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 DI ANANAS DE LA REUNION Mire-Poix di ananas caramellata al Beaume de Venise	8,00
CRÈME BRÛLÉE AU CITRON MERINGUÉE Vaniglia Haiti, limone Sorrento, zucchero mascovado, meringa	8,00
BABÀ AL RUM BACARDI RESERVA OCHO "8 YEARS AGED" Marasche sciroppate, panna montata "Chantilly"	10,00
PALET OR AU CHOCOLAT AL KIRSCH Ganache di gianduia Weiss, glacemente Acarigua 70%	10,00
PERA "BELLE HÉLÈNE" Sbriciolata di mandorla, sorbetto di pera Williams, cioccolata Kacinkoa Weiss 85%	10,00
GELATI E SORBETTI DEL GIORNO	8,00
PICCOLI BISCOTTI ARTIGIANALI	6,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	10,00
ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO	8,00

FORMAGGI • DOPOPASTO

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 Gelso, Friuli Venezia Giulia	6,00 €
L'ECRÛ PASSITO ZIBIBBO Firriato, Sicilia	7,00 €
MOSCATO DI NOTO PASSITO Planeta, Sicilia	7,00 €
DON P.X. GRAN RESERVA Pedro Ximenex, 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 ~

CON QUESTO CARATTERE SONO INDICATE LE SPECIALITÀ DEL NOSTRO BRUNCH

VEGAN FOOD

GLUTEN FREE

* CONGELATO / SURGELATO

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