

ENTRÉES

	€ · Euro
✓ 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
CEVICE DI DENTICE E PEZZOGNA CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA <i>Cipolla rossa, coriandolo, lime, melanzane, agrodolce di pomodoro</i> ☺	20,00
SCAMPI MARINATI ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA E ASPARAGI <i>Scampi*, indivia romana, crudo di carciofi, asparagi, arance</i> ☺	18,00
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
UOVO FRITTO, FONDUTA DI BEAUFORT E CIPOLLA DI MONTORO <i>Uovo poché dorato, fonduta di Beaufort, agrodolce di cipolla dorata di Montoro</i>	12,00
✓ 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
COCKTAIL DI GAMBERI CON LE PICCOLE INSALATE DI PONTECORVO <i>Gamberi* al court-bouillon, salsa americana, Tobiko</i> ☺	20,00
✓ TONNO DI CORSA "BUGGERRU" LA VENTRESCA <i>con l'insalata alla russa</i> ☺	18,00

PASTA & CO

	€ · Euro
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
FETTUCCHINE "BURRO E ALICI" <i>Fettuccine*, burro d'Echirè, alici di Cetara</i>	18,00
TUFFOLI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" CON IL SUGO DI COCCIO E PEZZOGNA <i>Sugo e polpa di gallinella di mare e pezzogna, odori, prezzemolo, peperoncino (Min. 2 pers. - Prezzo p.p. - Tempo di cottura 15 min.)</i>	18,00
TAGLIATELLE AL RAGOUT ALLA BOLOGNESE <i>Tagliatelle*, un giorno di cottura lenta: almonde di manzo, odori, stinco di vitello, pancetta fresca di maiale "secondo tradizione"</i>	15,00
BOTTONI DI BACCALÀ MANTECATO ALLA CARBONARA DI MARE <i>Bottoni*, pil pil, uova di ricci di mare, seppie affumicate</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

	€ · Euro
✓ 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
ANIMELLE DI VITELLO FRITTE NEL BURRO NOCCIOLA E PREZZEMOLO <i>Ortaggi glassati e funghi cardoncelli trifolati</i> ☺	22,00
ABBACCHIO ROMANO IGP GLASSATO IN SALSA BRODETTATA <i>Il peccato di gola della tradizione abruzzese, disossato e arrosto, Pommes Dufin, la salsa di cacciatore 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
SPIGOLA ARROSTO AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>Cottura Poêlée-Rôti, broccoli romaneschi, crumble di pistacchi</i> ☺	24,00
PESCATRICE ARROSTO AL COCCO E IL CURRY MADRAS <i>Riso selvaggio tostato al burro noisette e asparagi violetti</i> ☺	20,00

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. AGR. 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 <i>Selección "Nardin" - Cantabria</i>	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. <i>Selez. "Silvano Prompicai"</i> ☺	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 <i>Selección "Nardin" - Cantabria</i>	20,00 €
GIARDINIERA ARTIGIANALE ☺☺	12,00 €
SOTT'OLII AGNONI ☺☺	12,00 €

CROSTINI DI PANE

	€ · Euro
✓ BURRATA DI ANDRIA E COLATURA DI ALICI DI SICILIA <i>con le cipolle di Tropea</i>	12,00
✓ BURRATA DI ANDRIA CON I CARCIOFI <i>alla giudia</i>	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 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 €
"PAN BAGNAT" DI POLPO* E ALICI ARROSTO CON LE PATATE PEPERONI BASCHI, UOVO BIO, POMODORINI CONFIT ALL'ACETO DI SHERRY, LIME DRESSING	16,00 €
SALADE A' LA LIONNAYSE INDIVIA ROMANA, FRISÉE, UOVO POCHÉ, CUBETTI DI BACON, BRUSCHETTA DI PANE, VINAIGRETTE ALLO SCALOGNO	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> ☺	6,00 €
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 burro noisette, asparagi violetti</i> ☺	6,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

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

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

VEGAN FOOD

GLUTEN FREE

* CONGELATO / SURGELATO

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

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, Piedmont	6,00 €
AUR TRAMINER PASSITO Ronco del Gelso, Friuli Venezia Giulia	6,00 €
L'ECRÙ PASSITO ZIBIBBO Firriato, Sicily	7,00 €
MOSCATO DI NOTO PASSITO Planeta, Sicily	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 ~