

## IL BRUNCH

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

### ENTRÉES

€ · Euro

**PIZZA FRITTA ALLA NAPOLETANA**  
Pomodori, basilico, fior di latte di "Tenuta Pontoni" ..... 12,00

**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

**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 SALSA PONZU E GINGER**  
Alici, pankò, pomodoro, aglio, acciughe, peperoncino, olio evo ..... 10,00

**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 PIENNULO**  
Aglio rosso di Sulmona, olio evo, basilico, pomodori del Piennulo ..... 14,00

**FETTUCCINE\* 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

**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 Zeland 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, peperoncini 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

**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 espressa ..... 26,00

**GROQUE MONSIEUR**  
Bechamelle, Comte' Aoc, prosciutto affumicato Nogara, fries ..... 20,00

### ~ INSALATE ~

**INSALATA DI TONNO ROSSO E ZENZERO CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA** ..... 18,00 €  
Indivia romana, rucola, spinaci, caponata, tonno rosso al sesamo

**CAESAR SALAD** ..... 15,00 €  
Cappuccina, pollo ruspante arrosto, bruschetta, uova Bio, bacon affumicato, Caesar dressing

**INSALATA DI CARCIOFI FRESCI** ..... 16,00 €  
Parmigiano Reggiano, mela Granny Smith e aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni

**INSALATA DI POLPO\* ARROSTO CON LA QUINOA** ..... 18,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

IN CUCINA E IN SALA USIAMO

Olio Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

### 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** ..... 16,00 €  
28 MESI "ZUARINA"

**PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA SENESE** ..... 22,00 €  
AZ. AGR. CASAMONTI

**LA TARESE DEL VALDARNO AL TAGLIO DI PUNTA DI COLTELLO** ..... 20,00 €  
PANCETTA TIPICA STAGIONATA PIÙ DI 90 GIORNI PRESIDIO SLOW FOOD

### 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 COLORE SONO INDICATE LE SPEGIALITÀ DEL NOSTRO BRUNCH

### 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 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/MARENNES (7,00 €); IDEALE DAVID HERVE N°1 FRANCIA - MARENNES (9,00 €); POUSES CLAIRE LABEL ROUGE BONSONGE N°2 FRANCIA - MARENNES (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

### LE UOVA

**UOVA BENEDICT** Uova Bio, spinaci, croutons, salsa Hollandaise ..... 12,00 €

**UOVA FRITTE AL BACON** Uova Bio, bacon, misticanza, Fries ..... 12,00 €

**BRIK DI UOVA** Misticanza di arance, purea di patate ..... 12,00 €

**SHASHOUKA** Uova Bio, peperoni, pomodoro, spezie, peperoncino ..... 12,00 €

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

**MOZZARELLA DI BUFALA** ..... 12,00 €  
CON POMODORO E BASILICO

**ALLA CAPRESE** ..... 14,00 €

**CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE** ..... 20,00 €

**CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SELECCION "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 PROMPCAI" ..... 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 €

GULATELLO 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 SELECCION "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 €

### ~ CONTORNI ~

**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 €

### DÉLICES

**TIRAMISÙ**  
Crema di mascarpone, savoiardi home made, caffè espresso, crumble di cioccolato Tribago 70% ..... 10,00 €

**TATIN DI MELA GELATO DI PANNA COTTA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA**  
Pasta sfoglia, mele renette, panna cotta ..... 10,00 €

**PANETTONE ARTIGIANALE BACCANO® CON LO ZABAIONE ALLA GRAPPA DI MOSGATO**  
Lievitazione naturale, tre giorni di preparazione ..... 10,00 €

**CRÈME BRÛLÉE ALLE BACCHE VANIGLIA**  
Uova Bio, vaniglia Haiti, limone ..... 10,00 €

**MONT BLANC** Meringa, marron glaces, rum Demerara, panna montata ..... 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 €

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.

## SIGNATURE DRINK

UNICI, ORIGINALI ED INIMITABILI

COCKTAIL	INGREDIENTI	PRESENTAZIONE	SAPORE	
<b>LUCKY LUCANO</b>	Maker's Mark, Amaro Lucano, Brancamenta, Bergamotto vaporizzato	Old fashioned glass	SECCO Selvaggio, vecchio stile, bandito	12,00 €
<b>FRENCH PIC-NIC</b>	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 €
<b>KI-QUIRI</b>	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 €
<b>BERNINI</b>	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 €
<b>STAR OF WELLNESS</b>	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 €
<b>DEAD RABBITS</b>	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 €
<b>PERFECT NEGRONI</b>	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 €
<b>HOUSE ROB ROY</b>	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 €
<b>GHOST ZOMBIE</b>	Godet Overproof Cognac, Jamaican Rum, Seedlip spiced, SousVide / Clarified, mix di assenzio	Coupette, ananas essiccato / fiori commestibili	FORTE - FRUTTATO - SPEZIATO Stregato	12,00 €
<b>MIGHTY BLUE BASTARD</b>	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

<b>AMERICANO</b> Martini Bitter Riserva, Martini Rubino, soda, scorza limone	12,00 €
<b>TOMMY'S MARGARITA</b> Patron Silver Tequila, nettare di Agave, succo di lime, limone	12,00 €
<b>DAIQUIRI</b> Bacardi Heritage, succo di lime, zucchero	12,00 €
<b>BATANGA</b> Cenote Blanco Tequila, succo di lime, cola, bordatura di sale	12,00 €
<b>CAIPIRINHA</b> Leblon Cachaça, mix di zucchero, succo di lime fresco, lime	12,00 €

## SPRITZER

PERFETTO... A QUALSIASI ORA!

<b>LUX SPRITZ</b> Aperitivo Luxardo, prosecco, soda, spicchio di arancia	10,00 €
<b>FIERO SPRITZ</b> Martini Fiero, prosecco, soda water, spicchio di limone	10,00 €
<b>AMBER SPRITZ</b> Martini Vermouth Ambrato, prosecco, soda, mirtillo	10,00 €
<b>RUBY SPRITZ</b> Martini Vermouth Rubino, prosecco, soda, more	10,00 €
<b>BITTER SPRITZ</b> Martini Bitter Riserva, prosecco, soda, spicchio di arancia	10,00 €

## MOCKTAIL

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

<b>MINT LEMONAD</b>   SWEET / FRUITY Succo di limone, succo di mela verde, sprite	8,00 €
<b>BERRY SPRITZ</b>   FRESH / SOUR Cranberry, succo di limone, sprite, granatina, frutta fresca	8,00 €

I NOSTRI BARMAN SARANNO LIETI DI SODDISFARE LE VOSTRE RICHIESTE