



PER INIZIARE

Carpaccio di Angus Marinato
Cipollotti, capperi, olio EVO 12
€16

Carpaccio di Peperone Arrostito
Acciughe del Cantabrico, capperi, basilico 4
€14

Toast con Fegatini di Pollo
Mostarda di pere, pane a lievitazione naturale grigliato 1,7,10,12
€12

Tartare di Gamberi
Beurre blanc, lime, olio al cerfoglio 2,7
€18

Pomodoro Ripieno
Ricotta di bufala montata, erbe fresche, pane croccante 1,7
€12

PRIMI

Rigatoni alla Carbonara
Mantecati al tavolo con guanciale, pecorino romano, tuorlo d'uovo 1,3,7,12
€20

Gnocchi di Semolino Gratinati
Pecorino stagionato, tartufo nero, burro nocciola 1,3,7
€20

Risotto Cacio e Pepe
Zest di lime, scampi saltati 2,7,12
€24

Spaghettone alla Pizzaiola
Pomodoro cotto lentamente, origano, capperi, olive di Gaeta 1
€18

Bucatini all'Amatriciana in Bianco
Guanciale, vino bianco, pecorino e cipolle 1,7,12
€18

Per consultare l'elenco degli allergeni,
scansionare il codice QR.



Il nostro pesce, tè, caffè e tisane provengono da fonti sostenibili per
garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.

SECONDI

Seppia alla Griglia
Zucchine schiacciate, capperi, olive 14
€24

Coscia di Faraona
Peperone dolce arrosto, aioli, fondo di cottura 1,7,9,12
€26

Scottadito di Agnello
Confit di scalogno, fondo bruno 9,12
€26

Calamari Grigliati
Pangarttato al limoner, cicoria brasata 1,14
€22

Tempura di Verdure di Stagione
Salsa tartara della casa 1,3
€18

CONTORNI

€10

Patate Arrosto 7

Purè di Patate 7,9

Cicoria Saltata

Scarola Grigliata

