
ANTIPASTI

le nostre verdure in pastella € 13,00
verdure di stagione, fiori di zucca con
acciuga e mozzarella (4, 7, 9)

i supplì al telefono € 12,00
(3, 7, 9)

il carciofo alla giudia € 8,50
Fritto per intero in olio di semi di girasole,
sale e pepe

le puntarelle € 8,00
vinaigrette, aceto, acciughe, aglio (4, 12)

il tronchetto di capra "alla plancha" € 15,00
cicoria ripassata, miele di castagno,
bruschetta (1, 7)

il norcino € 15,00
salumi, pecorino romano e i nostri sottaceti (7, 12)

il baccalà fritto € 15,00
con la nostra salsa tartara (3, 4, 12)

PRIMI PIATTI

i tonnarelli cacio e pepe € 12,00
(1, 7)

gli spaghetti alla carbonara € 12,00
(1, 3, 7)

i bucatini all'amatriciana € 13,00
(1, 7, 12)

i fusilloni al ragù di cervo € 14,00
cioccolato fondente 98%, pecorino romano DOP
(1, 7, 9, 12)

le mezzemaniche alla gricia € 12,00
(1, 7)

la zuppa di cipolle € 12,00
pane aromatico, Gruyère 10 mesi (1, 7, 9, 12)

il risotto ai carciofi € 16,00
crema di burrata, gamberi tigre caramellati (1, 2, 4, 7)
minimo due persone (prezzo a porzione)

SECONDI PIATTI

la porchetta d'Ariccìa € 16,00
con patate al forno

la coda alla vaccinara € 18,00
(9, 12)

le costole d'agnello a scottadito € 18,00
con patate al forno

la tagliata di lombatello di Garronese € 19,00
tortino di patate rosse e cicoria, salsa di senape di
Digione all'antica, Syrah e pepe rosa (7, 10, 12)

l'osso buco di vitello € 20,00
alla maniera della mia nonna, cotto in padella
salvia e rosmarino, polentina fresca (7, 12))

il polpo arrostito € 20,00
lenticchie nere all'olio di habanero chocolate,
aghi di rosmarino croccanti, salsa concentrata di
pomodoro. (4, 12)

la zucca in crosta di semi € 18,00
funghi trifolati, crema di porri, melograno, fiori di
lavanda (8)

Pane e coperto € 3,00

Alcuni nostri prodotti, all'origine o in lavorazione, potrebbero essere stati abbattuti ad una temperatura di -40° per un ottimale stato di conservazione. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Le nostre proposte sono disponibili anche senza frumento.