

STARTERS

Anabasi: Torcione di fegato d'oca, plasmon, caramello agli agrumi e sale affumicato (1-7) 22,00

Anabasi: Foie gras torchon, Plasmon biscuit, citrus caramel, and smoked salt

Una parmigiana di verdure secondo stagione 16,00

Seasonal vegetable parmigiana

Battuta di manzo, uova, senape forte, meringa e capperi (3-10) 20,00

Beef tartare, egg, strong mustard, meringue and capers

Cocktail di gamberi, salsa rosa e lattuga infornata (2-3-4-10) 16,00

Shrimp cocktail, pink sauce and baked lettuce

Uovo poche, tartufo nero pregiato, polline, succo di visciola e insalata di erbe amare (3-8) 20,00

Poached egg, premium black truffle, pollen, cherry sauce and wild bitter herbs

Polpo arrostito, patate e capocollo di Martinafranca 20,00

Roasted octopus, potatoes and salami

Indivia brasata, acciughe, pinoli e olive (4-8) 14,00

Braised escarole, anchovies, pine nuts and olives

FIRST COURSES

Risotto alla crema di scampi (2-4-7) **23,00**

Scampi cream risotto

**Cappellacci di pasta all'uovo, il ripieno di patate e
il "fondo" al tartufo nero pregiato** (1-3-7) **25,00**

Potato cappellacci and its juice with black premium truffle

**Tortellini artigianali, prosciutto crudo
e morbido di parmigiano reggiano** (1-3-7) **22,00**

Artisanal tortellini, ham and parmesan cream

**Pappardelle di pasta all'uovo,
ragout di agnello e porcini** (1-3-7-9) **22,00**

Pappardelle, lamb ragout e porcini mushrooms

Calamarata, ragout di polpo verace senza pomodoro (1-4-7-14) **20,00**

Verrigni calamarata ,octopus ragout without tomato

La carbonara di Arcangelo Dandini (1-3-7) **18,00**

Arcangelo Dandini's carbonara

Spaghettoni acqua e farina alla matriciana (1-7-9) **18,00**

Spaghettoni with tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese

MAIN COURSES

**Tournedos di vitello alla Rossini, foie gras,
tartufo nero pregiato e la sua salsa al Madeira ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾** **32,00**

*Rossini veal tournedos, foie gras, premium black truffle
and its juice with Madeira*

**Filetto di rombo turbot alla mugnaia
e le sue verdure ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾** **30,00**

Turbot filet with butter, lemon and capers

**Pescatrice come un saltimbocca,
la sua salsa e le verdure ⁽⁴⁾** **28,00**

Monkfish, sage, ham and a side dish

Salmone Bio scottato, alghe, wasabi e agrodolce ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹¹⁾ **25,00**

Grilled salmon, seaweed, teriyaki sauce and wasabi

**Guancia di suino iberico, condimento alla cacciatora
e chips di polenta bianca** **27,00**

Iberian pig, bbq sauce and polenta

**Coscetta di anatra all'arancia
e le verdure dell'orto saltate ⁽⁶⁾** **28,00**

Duck leg with orange sauce and sautéed garden vegetables

LE VERDURE DEL MERCATO DI TESTACCIO

Broccoletti ripassati, aglio e olio

12,00

Sautèed broccoli, garlic and olive oil

Cicoria ripassata, aglio e olio

12,00

Sautèed chicory, garlic and olive oil

**Le insalate di erbe spontanee e amare,
condite come le puntarelle**

13,00

Bitter herbs salads with anchovies sauce

Una verdura secondo stagione

12,00

Seasonal vegetable

Cestino di pane

3,00

Bread basket

DESSERT

**Morbido di ricotta di pecora romana, visciole
e cioccolato fondente ⁽³⁻⁷⁾** **12,00**

Soft Roman sheep ricotta, sour cherries, and dark chocolate

Il tiramisù antica ricetta ⁽³⁻⁷⁾ **12,00**

Classic tiramisu

**Profitteroles con crema Chantilly
e glassa al cioccolato fondente ⁽¹⁻³⁻⁷⁾** **12,00**

Profitteroles with Chantilly cream and dark chocolate

La crème brûlée come una zuppa inglese ⁽³⁻⁷⁾ **12,00**

Crème brûlée twist

Ricordo di una mimosa ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ **12,00**

Mimosa Cake

Sorbetti di frutta **12,00**

Fruit sorbets

Selezione di tre biscotti artigianali ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ **8,00**

Selection of three home made biscuits

**Quattro formaggi della selezione D.O.L.
di Vincenzo Mancino ⁽¹⁻³⁻⁷⁾** **18,00**

Artisanal Cheese Selection by Vincenzo Mancino – D.O.L. Collection

Un ringraziamento a :

- **Pastificio dei Campi di Gragnano e Pastificio Verrigni per le paste secche**
 - **Ivana Zaccarelli di Castel d'Aiano per I tortellini**
 - **Regina per le sue erbe spontanee raccolte a Rocca Priora**
 - **Vincenzo Mancino di DOL per i formaggi del nostro territorio**
-

LISTA ALLERGENI

- 1 CEREALI** contenenti glutine come grano segale orzo e avena
- 2 CROSTACEI** e prodotti ittici a base di crostacei
- 3 UOVA** e prodotti a base di uova
- 4 PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6 SOIA** e prodotti a base di soia
- 7 LATTE** e prodotti a base di latte
- 8 FRUTTA A GUSCIO** come mandorle e nocciole
- 9 SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10 SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di sesamo
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

In caso di mancata reperibilità verrà utilizzato un prodotto surgelato in origine.