

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) <i>Scampi cream risotto</i>	23,00
Cappellacci di pasta all'uovo, il ripieno di patate e il "fondo" al tartufo nero pregiato (1-3-7) <i>Potato cappellacci and its juice with black premium truffle</i>	25,00
Tortellini artigianali, prosciutto crudo e morbido di parmigiano reggiano (1-3-7) <i>Artisanal tortellini, ham and parmesan cream</i>	22,00
Pappardelle di pasta all'uovo, ragout di agnello e porcini (1-3-7-9) <i>Pappardelle, lamb ragout e porcini mushrooms</i>	22,00
Calamarata, ragout di polpo verace senza pomodoro (1-4-7-14) <i>Verrigni calamarata ,octopus ragout without tomato</i>	20,00
La carbonara di Arcangelo Dandini (1-3-7) <i>Arcangelo Dandini's carbonara</i>	18,00
Spaghettoni acqua e farina alla matriciana (1-7-9) <i>Spaghettoni with tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese</i>	18,00

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

Sautéed broccoli, garlic and olive oil

Cicoria ripassata, aglio e olio

12,00

Sautéed chicory, garlic and olive oil

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

13,00

Bitter herbs salads with anchovies sauce

Carciofo alla Romana

12,00

Roman-style artichoke

Cestino di pane

3,00

Bread basket

DESSERT

Morbido di ricotta, visciole e cioccolato ⁽⁷⁾ 12,00

Ricotta mousse with sour cherries and chocolate

Cioccolato bianco, capperi, olio evo e zenzero candito ⁽³⁻⁷⁾ 12,00

White chocolate with capers, extra virgin olive oil and candied ginger

**Tenerina al cioccolato fondente
e salsa di frutta a contrasto ⁽¹⁻³⁻⁷⁾** 12,00

Dark chocolate "Tenerina" cake with a contrasting fruit sauce

Tiramisù della tradizione ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 12,00

Classic tiramisù

Zuppa inglese e crema inglese ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 12,00

Traditional Zuppa Inglese with custard cream

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.