

STARTERS

**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] **20,00**

Prawn cocktail, Marie Rose sauce and roasted lettuce

**Uovo poché, tartufo nero pregiato, polline,
succo di visciola e insalata di erbe amare** ^[3-8] **20,00**

Poached egg, fine black truffle, pollen, sour cherry juice and bitter herb salad

Indivia brasata, acciughe, pinoli e olive ^[4-8] **16,00**

Braised endive, anchovies, pine nuts and olives

Una parmigiana di verdure secondo stagione ^[7] **16,00**

Seasonal vegetable Parmigiana

Polpo arrostito, patate e mortadella DOL ^[14] **20,00**

Roasted octopus, potatoes and Mortadella D.O.L.

**Punta di petto di vitella, il mio garum,
insalata di verdure dell'orto e germogli** ^[4] **18,00**

Veal brisket, our house garum, garden vegetable salad and sprouts

FIRST COURSES

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

Handmade Spaghettoni with water and flour, Amatriciana-style

Parmentier di patate e porri con le cozze ^[4-7] 18,00

Potato and leek Parmentier with mussels

**Tortelli di patate al timo, burro francese
al limone e tartufo nero pregiato** ^[1-3-7] 22,00

Potato tortelli with thyme, French lemon butter and fine black truffle

**Fettuccine alle castagne, funghi porcini
e ragù di mangalica** ^[1-3-7-9] 20,00

Chestnut fettuccine with porcini mushrooms and mangalica pork ragù

**Linguina con ragù di canocchie, datterini bruciati
e la sua bisque** ^[1-2-4-9] 22,00

*Linguine with mantis shrimp ragù, its bisque
and charred datterini tomatoes*

MAIN COURSES

**Filetto di rombo alla mugnaia
e le sue verdure in giardiniera ^[4-7]** **30,00**

Turbot fillet, à la meunière, with its giardiniera vegetables

**Pescatrice come un saltimbocca,
il suo fondo e le verdure ^[4]** **28,00**

Monkfish Saltimbocca, its own jus and seasonal vegetables

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

Pork cheek, Cacciatora-style sauce and white polenta chips

**Tagliata di manzo, olio al rosmarino,
sale affumicato e rösti di patate ^[7]** **28,00**

Sliced beef, rosemary oil, smoked salt and potato rösti

Astice scottato, indivia grigliata e salsa Mornay ^[1-2-3-7-9] **40,00**

Pan-seared lobster, grilled endive and Mornay sauce

**Sovracoscia di galletto campestre scottata
con salsa brodetta cacio e ova ^[3-7]** **26,00**

*Pan-seared free-range young chicken thigh, brodetto sauce
with Pecorino and egg*

LE VERDURE DEL MERCATO DI TESTACCIO

TESTACCIO MARKET VEGETABLES

Broccoletti ripassati, aglio e olio

12,00

Sautéed tenderstem broccoli, garlic and olive oil

Cicoria ripassata, aglio e olio

12,00

Sautéed chicory with garlic and olive oil

Insalata di erbe spontanee condita come le puntarelle ^[4]

15,00

Wild herb salad, dressed in the style of Puntarelle

Verdura secondo stagione

12,00

Seasonal vegetable

Selezione di pane Roscioli

3,00

Roscioli artisan bread selection

DESSERT

OUR DESSERTS

Tiramisù antica ricetta [1-3-7] 12,00

Traditional Tiramisù

Morbido di ricotta di pecora romana, visciole e cioccolato fondente [7] 12,00

Soft Roman sheep's ricotta cake, sour cherries and dark chocolate

Le due cheese cake ai frutti rossi [1-3-7-8] 12,00

Two Red Berry Cheesecakes

Pavlova, meringa, panna e fico d'India [3-7] 12,00

Pavlova, meringue, whipped cream and prickly pear

Tarte Tatin di pesche settembrine e gelato alla vaniglia [1-7] 12,00

September peach Tarte Tatin with vanilla ice cream

Sorbetti di frutta [1-3-7] 12,00

Fresh fruit sorbets

Selezione di biscotti artigianali [1-3-7] 8,00

Selection of artisan biscuits

Quattro formaggi della selezione D.O.L. di Vincenzo Mancino [7] 18,00

Selection of four D.O.L. cheeses by Vincenzo Mancino

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.