

## GLI ANTIPASTI (TERRA E MARE)

---

Tartare di mazzancolle, granella di pistacchi, pepe al legno di melo, salsa ai frutti di bosco (all.: crostacei, pistacchi) € 14,50

La tartare del bollito del giorno dopo, maionese al lime fatta in casa, salsa di cipolle di Tropea e scaglie di parmigiano (all.: uova, latte) € 9,50

Battuta di tonno, stracciatella di bufala, salsa di pomodoro fresco, sale al marsala e rosmarino (all.: pesce, latte) € 14,50

Tartare di manza Fassona, battuto di olive taggiasche, pinoli, emulsione al pepe e latte, sale affumicato al legno di faggio (all.: pinoli, latte) € 12,50

## I NOSTRI PRIMI (TERRA E MARE)

---

Le nostre fettuccine “impasto agli spinaci” con ‘nduia di Spilinga, scaglie di provola affumicata Silana, riduzione al bergamotto (all.: grano, latte) € 12,50

Tortelloni ripieni di brasato al capriolo con brodo dello stesso affumicato, scaglie di parmigiano 24 mesi (all.: grano, latte, uova) € 14,00

I nostri spaghetti con mazzancolle, castagne, croccante aromatizzato al tartufo (all.: grano, latte) € 16,50

I nostri tonnarelli “impasto al nero di seppia” con gamberoni bianchi, crumble di guanciale di Amatrice, pecorino romano, salsa di mango e melograno (allergeni: crostacei, uova, grano, latte) € 14,50

## I NOSTRI SECONDI (TERRA E MARE)

---

Polpo arrostito sfumato al Marsala su crema di patate viola affumicata, finta maionese di polpo, emulsione al chinotto (all.: molluschi, grano) € 18,50

Tagliata di manza fassona piemontese al tartufo, mini pannocchie al burro e ravanelli, composta di olive taggiasche (all.: latte, uova)	€ 20,00
Tagliata di faraona (anatra) in doppia crosta, panura di pistacchi e senape ai fichi, maionese alle more, caponatina romana (all.: sedano, pinoli, senape, uova )	€ 18,50
Gamberoni bianchi (6 pz.) bardati con guanciale di Amatrice e rosti di cicorietta al pecorino (all.: crostacei, latte)	€ 22,50
- Trancio di ricciola (tonno, spada, ombrina) in salsa all'arancia, zenzero in sfoglie, purea di tuberi (patate americane, viola, rosse) alla curcuma (all.: pesce)	€ 22,50
Filetto di manzo italiano con funghi porcini su crema di patate dolci, fonduta di parmigiano (all. latte)	€ 22,50

## **I NOSTRI CONTORNI**

---

Chips di manioca con maionese al lime (all.:uova)	€ 5,00
Peperoni all' aceto balsamico	€ 4,00
Patate Duchessa (allergeni: uova, latte e i suoi derivati)	€ 4,00
Cicoria ripassata al piccantino	€ 4,00
Insalatina di finocchi, pompelmo e melograno	€ 5,00

## ROMA RIVISITATA

---

Insalatina di baccala' con zeste di pomodori secchi, uvetta, pinoli, patate viola, olive di Taggia e salsa al melograno (all.: pesce, pinoli)	€ 10,00
Trancetti di pecorino "Coccia Nera" con vellutata di pere e fichi caramellati (all.: latte)	€ 8,50
Filetti di baccala' in pastella di birra con sorbetto ai peperoni, marmellatina dolce e piccante, panura al nero di seppia (all.: pesce, uova, grano)	€ 10,00
I nostri paccheri "impasto al cacao" con il sugo della coda alla vaccinara, pinoli e uva sultanina (all. grano, pinoli)	€ 12,50
Le nostre fettuccine "impasto agli spinaci" alla Papalina con scaglie di parmigiano (all.: grano, latte)	€ 12,50
I nostri spaghetti alla gricia di castagne (all. : grano, latte)	€ 13,50
Fazzoletti ripieni di carbonara affumicata "impasto con uova di quaglia" con scaglie di tartufo e crumble di guanciale di Amatrice (all.: uova, latte)	€ 15,00
Ravioli ripieni di cacio e pepe all'amatriciana espressa (all.: grano, latte)	€ 13,50
Crocchette di coda alla vaccinara con uvetta, pinoli, cacao, purea di patate viola (all.: grano, pinoli, uova)	€ 17,50
Baccala' alla romana, datterini, olive di Taggia, pinoli, capperi, origano di Tropea (all.: pesce, pinoli, grano)	€ 20,00
Cestino di pane e focaccia fatto in casa (allergeni: grano, frutta a guscio)	€ 2,00

Tutti i prodotti da noi lavorati vengono abbattuti e conservati a -18 gradi. Pesce e derivati vengono abbattuti secondo le normative di legge.