

GLI ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA

Polpo grigliato, pesto di pistacchi, carciofi croccanti, menta ed agrumi (allergeni: molluschi, frutta a guscio)	€ 13,00
Spiedino di capesante sfumate al Martini bianco su crema di piselli (allergeni: pesce)	€ 13,00
Involtini di melanzane, rana pescatrice e gambero rosso di Sicilia su concassé di pomodori ed olive (allergeni: pesce, crostacei)	€ 13,00
Uovo pochet in crosta di paprika dolce, asparagi e tartufo nero pregiato (allergeni: funghi, grano, uovo)	€ 13,00
Sformatino di quinoa, zucchine e menta su crema di topinambur (allergeni: latte, uova)	€ 11,50
Battuta di filetto di manza piemontese, mousse di melanzana, burrata e cipolle rosse di Tropea caramellate (allergeni: latte)	€ 12,00

I FRITTI DI MARE E DI TERRA

Frittura di lattarini (allergeni: grano, pesce)	€ 8,50
Mignon di baccalà e marmellata di peperoni fatta in casa in panura di farina di mais (6 pz) (allergeni: latte, pesce, grano, uovo)	€ 9,00
Olive ascolane farcite di rana pescatrice (6 pz) (allergeni: grano, pesce, uova, latte)	€ 7,50
Crocchette di pesce spada in crosta di farina di mais blu (4pz) (allergeni: pesce, grano, uova, latte, frutta a guscio)	€ 10,00
Mignon di carbonara (pz.6) (allergeni: latte, grano, uova)	€ 7,50
Olive ascolane farcite di manza fassona (6 pz) (allergeni: uova, grano, latte)	€ 7,50
Mignon all'amatriciana (pz.6) (allergeni: uova, grano, latte)	€ 7,50
Mozzarelline di bufala panate al tartufo nero (pz.6) (allergeni: uova, latte, grano)	€ 8,50

I PRIMI

Ravioli di riso ripieni di gamberoni bianchi su latte di mozzarella di bufala, gelatina di salsa di soia e lemongrass (allergeni: grano, crostacei, latte, soia)	€ 16,00
Paccheri integrali di Gragnano al ragù di scorfano e crumble di olive taggiasche (allergeni: grano, pesce)	€ 15,00
Tellina di Maccarese 2019 (allergeni: grano, molluschi, pesce)	€ 15,00
Spaghettoni di Gragnano cacio e pepe con polpo arrostito agli agrumi (allergeni: grano, latte, molluschi)	€ 15,00
Amatriciana 2017 (allergeni: grano, uova, latte)	€ 14,00
Ravioli ripieni di brasato di anatra all'Armagnac su salsa cacio e pepe e tartufo nero pregiato (all.: grano, uova, latte, sedano, funghi)	€ 17,00
Fettuccine di grano saraceno al ragù bianco di cinghiale tagliato al coltello, al profumo di agrumi, con pecorino e scaglie di parmigiano (allergeni: uova, latte, grano)	€ 13,00
Spaghetti integrali di Gragnano (Coop. Pastai Gragnanesi) con pomodorini marinati ed arrostiti e scaglie di grana padano (allergeni: grano, latte, soia)	€ 13,00

I SECONDI

Tataki di tonno in panura di semi di papavero, maionese al wasabi, misticanza e semi (allergeni: pesce, uova, grano, frutta a guscio)	€ 21,00
Filetto di ombrina arrosto su insalatina di finocchi, arance e melograno (allergeni: pesce)	€ 22,00
Gamberoni bianchi flambati al profumo di anice stellato e salsa al melograno (pz.6) (allergeni: crostacei)	€ 20,00
Petto di anatra alle quattro spezie con scaloppa di foie gras e spinacetti saltati	€ 23,50
Filetto di manza fassona su crema affumicata di patata viola e carciofi croccanti (allergeni: latte, farina)	€ 22,50

Millefoglie di filetto di manza piemontese con funghi porcini trifolati
e guanciaie di Amatrice (allergeni: funghi, grano) € 22,50

I CONTORNI

Patate rosse fritte a sfoglia	€ 5,00
Cicoria ripassata al piccantino	€ 5,00
Insalatona mista	€ 7,00
Patate di Avezzano al forno	€ 5,00
Puntarelle alla romana	€ 7,00
Spinacetti burro e parmigiano	€ 5,00
Cestino di pane e focaccia fatti in casa (allergeni: grano, frutta a guscio)	€ 2,00

Le mezze porzioni verranno conteggiate per i 2/3 del prezzo indicato.

E' possibile portare torte dall'esterno se munite di certificato HACCP del produttore. Per il servizio verra' richiesto € 1,50 a persona

I prodotti che trattiamo vengono sottoposti al processo di bonifica secondo le normative di legge e, dunque, abbattuti. Durante le preparazioni i prodotti potrebbero essere abbattuti per preservare le loro caratteristiche organolettiche e sanitarie e, quindi, congelati e conservati a - 18°