



ANTIPASTI

Tapioca, cocco, gamberi**, curry, caviale Imperial e pollo
€ 40-

Tartare di filetto di manzo, chorizo, rapa rossa,
sedano e soia invecchiata in botti di Bourbon
€ 26-

Lingua di vitella, scampo**, alghe e sedano rapa
€ 26-

Sashimi di pesce bianco**, koji, latticello, salicornia,
prugne fermentate e tobiko
€ 30-

Lumache, tuberi misti, funghi e tartufo
€ 28-

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo
conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*
**Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

PRIMI

Risotto "alla mugnaia" con burro nocciola e sogliola*
€ 30-

Tagliolini, panna di mandorle fermentata,
Trombolotto e bottarga
€ 26-

Tortelli ripieni di verza compressa in brodo di anatra speziata
€ 25-

Gnocchetti, ricci di mare, bagnacauda di aglio nero
e limone sotto sale
€ 26-

IL CLASSICO

Raviolo liquido di Parmigiano 60 mesi,
burro d'Isigny e zucca
€ 28-

Tartufo può essere aggiunto ad ogni portata al costo di 20euro

SECONDI

"Bistecca di tonno", cotenna di maiale, salsa bbq e topinambur
€ 32-

Rana pescatrice, miso di rapa rossa,
radice di prezzemolo e foie di terra e di mare
€ 32-

Agnello, sumac, cicoria ripassata e pecorino stagionato
€ 30-

Collo di maiale, brodo di tonno, funghi alla soia affumicata e alghe
€ 28-

Astice**, crema inglese al limone, disco di patata frita,
polvere di taralli e 'nduja
€ 45-

IL CLASSICO

Filetto di manzo, cioccolato, funghi e torcione stagionato di foie gras
€ 55-

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo
conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*
**Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

MENU VEGETARIANO

Benvenuto analcolico

Ravioli di daikon ripieni di caprino, latte di mandorla e lampone

Tuberi, dressing alla melassa di melograno, ricotta fermentata e olive candite

Raviolo liquido di Parmigiano 60 mesi, burro d'Isigny e caviale di tartufo

Patate, quinoa e tuberi fritti

Predessert di frutta e verdura, amazake e sorbetto di Frigo

Camomilla e polline

Petits fours

€ 90-

Menu Tradizionale e/o Vegetariano devono essere scelti da tutti i commensali

MENU TRADIZIONALE... MA NON TROPPO

Benvenuto analcolico

Tartare di manzo, uovo poché e prosciutto italiano

Tuberi, funghi e lumache

Agnello, sumac, cicoria ripassata e pecorino stagionato

Ravioli del pin ripieni di amatriciana, pecorino e guanciale croccante

Predessert di animella, visciole di Stivali e salsa di soia dolce

Latte condensato, espresso in gelatina e gelato al Baileys

Petits fours

€ 100-

Menu Tradizionale e/o Vegetariano devono essere scelti da tutti i commensali

IN GIRO PER IL MONDO E POI ROMA

per tutti i commensali

Percorso creativo in dieci portate

€ 150-

DESSERT

Mela "avelenata" con Calvados

Latte condensato, espresso in gelatina e gelato al Baileys

Ciliegia, gorgonzola e Aleatico

Frangipane, ciliegie, maionese di cioccolato bianco e wasabi

Lampone e cioccolato

€ 15-

FORMAGGI

Degustazione di formaggi

€ 20-

AL BICCHIERE

Rizzi (Piemonte)

Moscato d'Asti '16

€ 6-

Florio (Sicilia)

Morsi di Luce

€ 8-

Bertani (Veneto)

Recioto della Valpolicella '15

€ 9-

Principe Pallavicini (Lazio)

Stillato '15

€ 9-

Cantine Colosi (Sicilia)

Malvasia delle Lipari, Naturale '13

€ 10-

Marsala

Florio Baglio '00

€ 10-

De Bartoli Vecchio Samperi Ventennale

€ 12-

Porto

Graham's 10 anni - 20°

€ 8-

Graham's 20 anni - 20°

€ 12-

Sherry

Hidalgo Pedro Ximenez - 17°

€ 8-

Hidalgo Gobernador Oloroso Seco - 20°

€ 15-

AL BICCHIERE

Cristina Bowerman

Edoardo Fortunato

Davide Grieco

Giacomo Borgia

Francesco Costantini

Alessandra Gravarelli

Alessandro Russo

Fabio Spada

Riccardo Nocera

Vanessa Croce

Barbara Di Prospero

Alessandro Frattesi

Riessa Marie Magnaye Perez