



ANTIPASTI

Cuore di vitella, patate affumicate, salsa al caffè, habanero e tartufo
€ 28 -

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,
pere fermentate e tobiko
€ 30 -

Piccione, frutti rossi, burro di arachidi e brodo speziato
€ 28 -

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
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, genovese, caffè, mandarino, cavolfiore e fave di cacao
€ 30 -

Linguine al burro di miso, ostriche e cipolla rossa
€ 26 -

Tortelli ripieni di coniglio in umido, cocco e fave
€ 25 -

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

IL CLASSICO

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

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

SECONDI

"Bistecca di tonno***", olive, salsa bbq, topinambur e cheesecake di peperoni
€ 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, ravioli di mela e bok-choi
€ 28 -

Astice**, kimchi di mango, papaya,
lenticchie Beluga, sedano 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 preventiva
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
Carota, arancia e soia affumicata

Raviolo liquido di Parmigiano 60 mesi, burro d'Isigny e caviale di tartufo
Patate, quinoa, verjuice 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
Cuore di vitella, patate affumicate, salsa al caffè, habanero e tartufo

Agnello, sumac, cicoria ripassata e pecorino stagionato
Ravioli del plin 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 "awelenata" 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
Marco Abeni

Giacomo Borgia
Francesco Costantini
Alessandra Gravarelli

Fabio Spada

Riccardo Nocera
Vanessa Croce
Barbara Di Prospero

Riessa Marie Magnaye Perez
Federica Piacentini

AL BICCHIERE

Cristina Bowerman

Edoardo Fortunato
Davide Grieco
Marco Abeni

Giacomo Borgia
Francesco Costantini
Alessandra Gravarelli

Fabio Spada

Riccardo Nocera
Vanessa Croce
Barbara Di Prospero

Riessa Marie Magnaye Perez
Federica Piacentini