



ANTIPASTI

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

Tartare di filetto di manzo, sedano, mandorle tostate,
nespole, bottarga e crumble di pane
€ 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, jus di piselli, limone, wasabi, miele di eucalipto e stracciatella
€ 30-

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

Tortelli ripieni di granchio**, cocco al curry verde e sfere di mela verde
€ 28-

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**, polvere di olive, passion fruit e fregola al nero di seppia
€ 32-

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

Agnello, sumak, baba ganoush, cubo di melanzana arrostita
melassa di melograno, stilton
€ 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, polvere di pane bruciato 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 filetto di manzo, foie gras, maionese al Grana Padano,
miele e polvere di pane bruciato

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

Agnello, sumak, baba ganoush, cubo di melanzana arrostita,
melassa di melograno, stilton

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

Fragole, panna e aceto di lamponi

Latte condensato, espresso in gelatina e gelato al Baileys

Tartelletta, mandarino e gianduja

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-

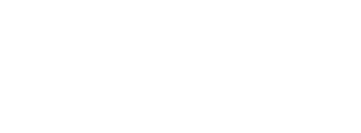
Sherry

Hidalgo Pedro Ximenez - 17°

€ 8-

Hidalgo Gobernador Oloroso Seco - 20°

€ 15-



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