



Per cominciare...

Cubotti di tonno crudo, marinati alla soia con salsa guacamole e tortino di quinoa al pesto

€ 16,00

Tiellina con melanzane, burrata, pomodorini e basilico

€ 8,00

Pecorino Bio al forno con miele di castagno, pere e crostini

€ 9,00

Gamberi rosa panati al sesamo con salsa di mele e mango

€ 9,00

Carpaccio di petto d'oca affumicata, con valeriana, arancia e pachino

€ 10,00

Alici dorate e bufala, con finocchio crudo e cotto

€ 12,00

Sformatino di zucchine, menta e stracciatella al profumo di limone

€ 7,00

- TAGLIERI -

Selezione di formaggi e mostarde € 15,00

Selezione di salumi e formaggi € 15,00

Prosciutto Biologico tagliato a mano e mozzarella di bufala "Rivabianca" € 16,00

Carne Salada del Trentino, valeriana, arancia e Parmigiano Reggiano € 14,00

I primi piatti

Spaghetti alla bottarga e croccante di pane su crema di stracciatella

€ 12,00

Risotto alla zucca con Brinato della Marcigliana biologico e semi di lino

€ 12,00

Risotto Carnaroli con gamberi rosa e lime, crema di melanzane affumicate

€ 12,00

Tortelli artigianali del giorno, burro, salvia, crema di burrata e scaglie di mandorle

€ 14,00

Tagliatelle alla gricia con fiori di zucca su fonduta di pecorino

€ 12,00

Tagliatelle integrali con crema di zucchine, pomodorini secchi, pinoli e scaglie di pecorino di grotta

€ 12,00

Il Brinato della Marcigliana Azienda Agricola Biologica Fortunato

Il brinato è un formaggio a latte crudo, dal sapore intenso e dalla pasta cremosa e burrosa. La sfumatura del gusto è dovuta alla stagionatura e alla crosta ricoperta da una sottile muffa bianca data dalla candidum. La lavorazione è tipica dei formaggi francesi tipo il Camembert, rivisitata grazie all'utilizzo di latte biologico di pecora sarda della Marcigliana e una coltura di fermenti selezionati localmente. Primo Premio Roma nella sezione Nazionale 2016 della Camera di Commercio di Roma.

Avviso alla clientela

Si informa che l'elenco delle eventuali sostanze allergeniche presenti nel menù somministrato è riportato in un registro interno consultabile a richiesta.

(D.Lgs. 109/92 art.5 e art.6 e modifiche Reg. UE 1169/11 e modifiche)

I secondi piatti

Entrecote di Scottona biologica, pere in agrodolce, spuma di pecorino e mousse di patate

€ 18,00

Tartare di manzo di Scottona biologica con spinacino e frutti di bosco

€ 16,00

Millefoglie di Filetto di Scottona biologica con triangoli di pasta brisee, carciofi croccanti e scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 22,00

Guancia di manzo di Scottona biologica brasata al vino rosso con crema di patate e cicoria (soggetta a disponibilità)

€ 18,00

Filetto di branzino con zucchine, melanzane, mozzarella di bufala "Rivabianca" su letto di pomodoro e basilico

€ 18,00

Filetto di tonno con panatura al pistacchio e caponatina di verdure

€ 18,00

Baccalà con crema di ceci e chutney di cipolle rosse

€ 16,00

Acqua 1 lt € 2,00

Caffè € 2,00

I Dolci

Delizia al lampone e ribes, con cuore morbido alla mela (15 minuti)

€ 8,00

Cioccolatissimo (15 minuti)

€ 8,00

Crema cotta con mirtilli e mandorle tostate

€ 7,00

Barattolino di crema al mascarpone con crumble di biscotto, frutti di bosco e scaglie di cioccolato

€ 7,00

Semifreddo al fior di latte con passion fruit e scaglie di cioccolato bianco

€ 7,00

Cremoso alla ricotta con mele, pinoli tostanti e biscotti alla cannella

€ 8,00

Lingue di gatto con crema "Uve e Forme" e more

€ 7,00

Panna cotta lime, menta e zucchero di canna, affogata al rhum bianco

€ 7,00

Tagliata di frutta di stagione

€ 7,00