

PROPOSTA DEL GIORNO



ANTIPASTI

Polpette al pomodoro – sfizio con San Marzano, Parmigiano Reggiano e basilico	8,00
Trippa alla romana con pomodoro San Marzano, Pecorino romano dop del Lazio	9,00
Alici Fritte Alici* in Crosta di Pistacchio su Crema di Peperoni	10,00
Uovo barzotto crema di Pecorino, guancialetto croccante	10,00
Burrata di Altamura Pomodorini Secchi, Alici del Cantabrico	12,00
Polpo arrosto Polpo** su crema di patate aromatizzate al limone	12,00
Tartare di Tonno Tonno, frutto della passione, frutti rossi e aceto di lamponi	12,00
Prosciutto Crudo di Bassiano e Mozzarella di Bufala dell'agro Pontino	14,00

I PRIMI

la pasta è fresca e tutta artigianale

Pomodoro e Basilico Spaghettoni di grano duro Senatore Cappelli, pomodoro San Marzano e basilico	10,00
Cacio e Pepe Spaghettoni acqua e farina, pecorino romano DOP del Lazio, pepe selvaggio del Madagascar	10,00
La Carbonara Spaghettoni acqua e farina, uovo biologico, pecorino romano DOP del Lazio, pepe selvaggio del Madagascar, guancialetto stagionato di origine laziale	12,00
Amatriciana Paccheri acqua e farina con pomodoro San Marzano, guancialetto stagionato pecorino romano DOP del Lazio	12,00
Ravioli di ricotta e parmigiano Crema di spinacino, pomodori pachino confit, olive taggiasche	14,00
Paccheri alla Nina Paccheri acqua e farina, calamari freschi, pomodoro pachino e pecorino romano DOP del Lazio	14,00
Gnocco al sugo di Coda alla Vaccinara Gnocchi di patate, pomodoro San Marzano e Cacao Amaro Trinidad	14,00



I SECONDI

Burger artigianale 180 gr Carne di manzo*, taeggio, pomodori, cipolla Rossa caramellata e chips di patate	12,00
Salmone Salmone* in crosta di mandorle con radicchio stufato e crema di broccoli	16,00
Coda alla Vaccinara e Cacao Amaro Trinidad	18,00
Carrè d'agnello marinato al lime con pera scottata e Valeriana	18,00
Tataki di Tonno scottato in crosta di semi, soia e miele	20,00
Calamaro Calamari freschi grigliati su vellutata di piselli**, finocchietto selvatico e Saba	20,00
Cuore di Baccalà Norvegese cotto al Vapore di Lime su Crema di lenticchie Rosse Bio, granella di Pistacchi e miele	25,00
Tagliata di Angus 280 gr Sale Maldon e Olio Evo della Sabina, Rucola e Pomodorini	25,00

INSALATE E LI INTORNO

Cicoria ripassata con Alici del Cantabrico	6,00
Vignarola estiva e crema di pecorino	8,00
Verdure miste dell'Orto, secondo stagione	9,00
Petto di pollo, insalate miste, senape dolce e uovo alla piastra	10,00
Mozzarella di Bufala, pomodori, olio evo della Sabina e basilico alla Caprese	10,00
Salmone** Marinato, insalata mista, primo sale di Bufala, Senape leggera allo yogurt	10,00
Greca: formaggio feta, cipolla rossa, peperone frigitello, olive tagiasche e salsa tzatziki	10,00

“Se qualcosa non dovesse piacervi fatecelo presente subito, ci aiuterete a crescere e a farvi stare sempre meglio”

Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nelle pietanze è possibile consultare il **registro allergeni** che sarà fornito dal personale in servizio.

* Prodotto e congelato in sede - ** Congelato/surgelato all'origine