

## Tasting Lunch

€ 35 p.p.

2 portate\*  
2 courses\*

€ 40 p.p.

3 portate\*  
3 courses\*

€ 50 p.p.

4 portate\*  
4 courses\*

## Dinner

*Scelti da te* *Chosen by you*

3 portate scelte da la carte\*  
3 courses chosen by la carte\*

€ 60 p.p.

*Scelti per te* *Chosen for you*

Un percorso di 6 portate tra le sensazioni e l'ispirazione dello Chef Luca Cardinetti\*  
A way of 6 courses between the sensations and inspiration of Chef Luca Cardinetti\*

€ 110 p.p.

Wine pairing 6 calici di vino in degustazione  
Wine pairing 6 tasting wine

€ 60 p.p.

\* pane e bevande escluse

\* bread and drinks not included

\* Il menu è valido solo se opzionato da tutti i commensali e con le stesse pietanze. Il prezzo è da intendersi per singolo ospite.

\* The menu is available only if optioned by all diners and with same dishes. Price is per single guest.



## ANTIPASTI STARTERS

Tartare di agnello laziale, fave e robiola di Roccaverano .....	€ 24
<i>Tartare of local lamb, broad beans and Roccaverano's robiola</i>	
Terrina di foie gras con mandorle, susine e pan brioche al cardamomo .....	€ 30
<i>Terrine of foie gras with almonds, plums and cardamom brioche</i>	
Crudo di gamberi rossi, burrata e giardiniera di primizie .....	€ 28
<i>Red raw prawns, burrata and spring vegetables</i>	
Carpaccio di spigola e carciofi, battuto mediterraneo .....	€ 26
<i>Seabass carpaccio and artichokes, mediterranean cream</i>	
Mazzancolle scottate al latte di cocco e pasta di curry piccante con verdure di stagione saltate al wok .....	€ 28
<i>Seared prawns in coconut milk and spicy curry paste with seasonal vegetables sautéed in a wok pan</i>	
Fiori di zucca in tempura allo zafferano, ricotta affumicata e datterini gialli .....	€ 20
<i>Pumpkin flowers in saffron's tempura, smoked ricotta and yellow datterini tomatoes</i>	

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Cappellotti di baccalà alla romana .....	€ 26
<i>Cappellotti stuffed with cod fish in roman style</i>	
Risotto al Parmigiano stagionato 36 mesi, pomodori datterino affumicati e basilico thai .....	€ 22
<i>Risotto with Parmigiano seasoned 36 months, smoked datterino tomatoes and thai basil</i>	
Linguine all'astice al profumo di cedro .....	€ 30
<i>Lobster linguine with cedar flavour</i>	
Cannelloni di suino nero casertano, bieta e arancia .....	€ 20
<i>Cannelloni with casertano's black pork, chard and orange</i>	
Fettuccina di farro, stracotto di faraona e Piacentinu ennese .....	€ 20
<i>Spelt's fettuccine, guinea fowl stew and Piacentinu ennese cheese</i>	

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Seppia con finocchi, zafferano e chorizo .....	€ 32
<i>Squid with fennels, saffron and chorizo</i>	
Spigola cotta sul sale e scapece di zucchine .....	€ 32
<i>Seabass cooked on salt and zucchini in scapece style</i>	
Polpo verace alla brace, sedano, patate e ananas .....	€ 30
<i>Octopus on barbeque, celery, potatoes and pineapple</i>	
Filetto di manzo scozzese, patate, cetriolo e yogurt .....	€ 36
<i>Scottish beef fillet, potatoes, cucumber and yogurt</i>	
Petto d'anatra, cuore di lattuga, mango e peperoncino .....	€ 34
<i>Duck brest, heart of lettuce, mango and chili pepper</i>	
Asparagi, uova di quaglia e Parmigiano Vacche Rosse .....	€ 28
<i>Asparagus, quail eggs and Parmigiano Vacche Rosse</i>	

## FORMAGGI CHEESES

Degustazione di formaggi italiani .....	€ 20
<i>Tasting selection of italian cheese</i>	

## PASTICCERIA DESSERTS

Bon Bon di castagna, mango, zenzero e noci Pecan .....	€ 16
<i>Chestnuts's Bon Bon, mango, ginger and Pecan nuts</i>	
Bavarese alla vaniglia, pistacchio, cocco e lampone .....	€ 16
<i>Vanilla Bavarian, pistachio, coconut and raspberries</i>	
Mandarino cinese, cardamomo e sesamo nero .....	€ 16
<i>Chinese's tangerine, cardamom and black sesame</i>	
Hi-Res tre cioccolati .....	€ 16
<i>Hi-Res three chocolates</i>	

Selezione dei nostri pani .....	cad. € 2
<i>Homemade bread selection</i>	

