

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, proposte dallo Chef Luca Cardinetti*
A way of 6 courses, by Chef Luca Cardinetti*

€ 110 p.p.

- con abbinamento di 6 calici di vino, scelti dal nostro Sommelier
- Wine pairing for your 6 tasting courses, by our Sommelier

+ € 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>	

