

MENU

I CLASSICI ROMANI

- PORCHETTA D'ARICCIA I.G.P. 18.-
- CACIO E PEPE 16.-
- GRICIA 17.-
- CARBONARA 17.-
- AMATRICIANA 17.-
- PAPPARDELLA AL SUGO DI CODA 22.-
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, CICORIA E PATATE 36.-

SECONDI PIATTI

- CREMA DI ZUCCA, TRANCIO DI PANETTONE ALL'UVETTA AL FORNO, POLPO ARROSTO E DRESSING ALLE VERDURE 32.-
- SUPREMA DI FARAONA FARCITA CON CASTAGNE FUNGHI E SALSA AL FOIE GRAS 38.-
- FILETTO DI MANZO CON SPINACINO, PATATE E IL SUO FONDO 40.-
- AGNELLO ALLA SCOTTADITO E VERDURINE DI STAGIONE 40.-

ANTIPASTI

- STUFATO DI VERZA, FORMAGGIO DELL'ALPE, LARDO E FUNGHI 16.-
- TARTARE DI MANZO SU MILLE FOGLIE DI PATATE E CREMOSO AL PARMIGIANO 28.-
- CAPONATA DI MELANZANE, GUANCIALE CROCCANTE E RIDUZIONE DI VINO 16.-
- UOVO POCHÈ FRITTO SU FONDUTA DI GRANA PADANO, FUNGHI TRIFOLATI E GUANCIALE 20.-

PRIMI PIATTI

- CALAMARATA ALLA CREMA DI ZUCCA, RAGÙ DI ZUCCA E PECORINO 22.-
- SPAGHETTONE ALLA BISQUE DI SCAMPI, TUORLO C.B.T., ERBA CIPOLLINA 20.-
- LINGUINA AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI AFFUMICATI 18.-

CONTORNI

- PATATE AL FORNO/FRITTE 8.-
- VERDURE DI STAGIONE 9.-
- CICORIA RIPASSATA 9.-



FUNGHI E TARTUFO

ANTIPASTI

Uovo morbido su fonduta di grana padano, funghi
trifolati e tartufo nero*

28.-

Tartare di manzo, olio e sale, tartufo nero*

40.-

PRIMI PIATTI

Tagliolino al parmigiano e tartufo nero*

28.-

Pappardella ai funghi porcini

28.-

Risotto al parmigiano e fungo porcino crudo

28.-

*COMPRENDE 5GR DI
TARTUFO NERO

L'eventuale aggiunta agli altri piatti costa 3.- al gr

