













Selezione pecorini di grotta “le affinità gustative di Claudia RIdolfi” 	15
<i>pecorini a latte crudo aromatizzati con gli odori tipici della loro terra</i>	
Selezione mista di salumi e formaggi Italiani	16
<i>Selezione di delicatezze del gastronomo</i>	
Selezione di formaggi misti Italiani 	14
<i>latte vaccino, ovino e caprino</i>	
Assiette di formaggi Francesi 	12
<i>latte vaccino, ovino e caprino</i>	
Salumi Italiani	14
<i>Misto di vari tagli</i>	
La nostra focaccia	4
<i>48 ore di lievitazione, farina di manitoba, 200 g</i>	
La nostra focaccia	10
<i>48 ore di lievitazione, farina di manitoba, 500 g</i>	
La nostra focaccia	18
<i>48 ore di lievitazione, farina di manitoba, 1 kg</i>	

 vegetariano

Arancini all'amatriciana <i>Accompagnati da fonduta di pecorino romano (4 PZ)</i>	8
Polpette fritte di broccolo romano  <i>e french dressing (4 Pz)</i>	7.5
Carpaccio di Black Angus <i>riduzione di balsamico e chips di topinambur (150 gr circa)</i>	12.5
Carciofi alla romana  <i>con aglio, menta (2 PZ)</i>	8
Vellutata di zucca mantovana <i>Aglio, Olio Leccino del Trasimeno, rosmarino e guarnito con cavolo nero e guanciale di Norcia croccante</i>	9.5
Lasagna di broccolo romano  <i>Pecorino fresco di Amatrice, robiola e parmigiano reggiano 36 mesi (1 porzione)</i>	11
Orecchiette in crema di cavolfiore <i>con capperi, olive taggiasco, alici del Mare di Cantabrico e ricotta salata (1 porzione)</i>	10
Polpette della tradizione <i>Al sugo di pomodoro e salsa verde al basilico (4 PZ)</i>	9
Tartare di Fassona Piemontese <i>Con pomodorini confit e french dressing (120 g)</i>	11
Tartare di Fassona Piemontese con tuorlo marinato <i>Con buccia di lime(120 g)</i>	14
Bocconcini di vitello <i>Aromatizzati alla menta con chips di carciofi</i>	12.5
Scarola con Olive taggiasche 	5
Broccoletto romano ripassato  <i>Aglio, olio Leccino del Trasimeno e peperoncino</i>	5

 vegetariano  vegano

Biscotti sablèe (4pz) <i>Frolla sabbiata con burro salato e cioccolato fondente 72%</i>	3
Tris di crostatine <i>Ciliegia, albicocca e gianduia</i>	8