

# LA CUCINA

**V** **Crocchette di broccolo romano, patate e olive taggiasche**  
*Su salsa al basilico*

9

**V** **Flan di cicoria**  
*Con patate di Velletri e fonduta di caciocavallo della Sila*

9

**V** **Vellutata di carote e zenzero**  
*Con semi di zucca e croccante di rapa rossa*

9

**Seppia del Mediterraneo scottata alla catalana**  
*Con cipolla di Tropea, patate e datterino*

18

**Il fritto di Alici del Tirreno**  
*Con chips di carciofi fritti e riduzione di menta*

13.5

**Baccalà Mantecato**  
*Su crostino tostato e croccante di rapa rossa*

12

**La Gricia**  
*Con pecorino romano DOP e guanciale di Amatrice  
Calamarata fresca, Pastificio Secondi, acqua e farina*

12

## **Fettuccine al pesto di cime di rapa**

*Con Salsiccia di Norcia, semi di finocchio e cialda croccante di pecorino romano*

*Pastificio Secondi*

*È possibile vegetariana senza aggiunta di carne*

13.5

## **Tagliolino fresco con cozze di Scardovari**

*Fave e pecorino romano*

*Pastificio Secondi*

16

## **Risotto all'asparago verde di Canino**

*Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella*

15

## **Polpette della tradizione**

*Al sugo di pomodoro e basilico*

10

## **Tartare di Fassona Piemontese**



*Con senape di Digione in grani e germogli freschi*

14

## **Curry Scipioni**

*Pollo della tradizione bengalese con riso basmati, verza bianca e aglio*

14.5

 vegetariano  vegano

*Il nostro pescato arriva fresco dal banco del mercato Rio pesca a piazza dell'Unità  
Scegliamo verdure di stagione nei mercati rionali, cercando prodotti il più possibile a km 0*

*Tutti i nostri prodotti Ittici e i crudi di carne sono acquistati freschi e sottoposti a trattamento termico per  
le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti.*