

# LA CUCINA

## Crocchette di zucchine romanesche e patate

*Su riduzione di menta*

*Azienda Agricola Biologica Tre Colli*

9

## Flan di spinaci

*Con fonduta di parmigiano Reggiano*

*Azienda Agricola Biologica Tre Colli*

9

## La nostra Panzanella

*Con Stracciatella di Bufala, datterino rosso, basilico, aceto di mele e cipolla rossa*

*Azienda Agricola Biologica Tre Colli*

8.5

## Il fritto di Alici del Tirreno

*Con riduzione di menta*

14

## Baccalà Mantecato

*Su cialda di polenta*

12

## Gamberi bianchi del Tirreno con zucchine romanesche alla Scapece

*Azienda Agricola Biologica Tre Colli*

15

## L'Amatriciana

*Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice e pepe nero al mulinello  
Agricoltura Eroica Senatore Cappelli*

13

## Spaghettone fresco con seppia del Tirreno scottata e bottarga di Cabras

*Pastificio Secondi*

15

## Risotto al peperone rosso kmo

*Con Stracciatella di Bufala e granella di pistacchio  
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella*

14

## Polpette della tradizione

*Al sugo di pomodoro e basilico*

10

## Tartare di Fassona Piemontese

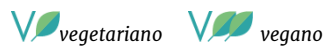
*Con senape di Digione in grani, germogli freschi e coulis di frutti rossi*

15

## Curry Scipioni

*Pollo speziato della tradizione bengalese con aglio rosso, coriandolo fresco e riso  
basmati*

14



*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.*