

# LA CUCINA

**V** **Crocchette di scarola e olive taggiasche**<sup>(3,7)</sup>  
*Su french dressing*

9

**V** **Tortino di amaranto con radicchio in agrodolce**<sup>(3,7)</sup>  
*Su fonduta di parmigiano e pecorino* <sup>(7)</sup>

9

**Tartare di Fassona Piemontese**<sup>(3,10)</sup>  
*Con senape di Digione in grani, germogli freschi e coulis di frutti rossi*

15

**Baccalà Mantecato**<sup>(4,7)</sup>  
*Su cialda di polenta*

12

**Il fritto di Alici del Tirreno**<sup>(1,4)</sup>  
*Con chutney di pompelmo*

14

**L'Amatriciana<sup>(1,7)</sup>**  
*Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice e pepe nero al mulinello*  
*Agricoltura Eroica Senatore Cappelli*

13

**Tagliolino fresco al ragù d'Anatra<sup>(1,3,9)</sup>**  
*Con riduzione di Porto e prugne e parmigiano Reggiano DOP*  
*Pastificio Secondi*

15

 **Risotto all'asparago verde di Canino <sup>(7)</sup>**  
*Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella*

16

**Polpette della tradizione<sup>(1,7,9)</sup>**  
*Al sugo di pomodoro e basilico*



10

**Baccalà pil pil<sup>(4)</sup>**  
*Baccalà cotto a bassa temperatura, accompagnato dalla sua maionese e spinaci*

20

**Curry Scipioni <sup>(7)</sup>**  
*Pollo speziato della tradizione bengalese con aglio rosso, coriandolo fresco e riso basmati*

15

 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 il vigente regolamento CE 853/2004.

1)glutine 2)crostacei 3)uova 4)pesce 5)arachidi 6)soia 7)latte 8)frutta a guscio 9)sedano 10)senape 11)semi di sesamo 12)anidride  
solforosa e solfiti 13)lupini 14)molluschi

Il menu completo con tutti gli allergeni è disponibile per la consultazione.