

# LA CUCINA

✓ **Crocchette di scarola e olive taggiasche**<sup>(3,7,10)</sup>  
*Su french dressing*

9

✓ **La nostra Panzanella**<sup>(1, 7, 9)</sup>  
*Con stracciatella di Andria e crumble di olive taggiasche*

10

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

14

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

12

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


14

**La Carbonara**<sup>(1, 3, 7)</sup>  
*Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice e pepe nero al mulinello  
Agricoltura Eroica Senatore Cappelli*

13

**Tagliolino fresco al ragù bianco di Fassona Piemontese**<sup>(1, 3, 7, 9)</sup>  
*Con riduzione al Macvin du Jura e parmigiano Reggiano DOP  
Pastificio Secondi*

15

 **Risotto al peperone rosso km0**<sup>(7)</sup>  
*Con stracciatella di Andria  
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella*

15

**Granatine di Vitello**<sup>(3, 7)</sup>  
*Su crema di scarola e patate con crumble di olive taggiasche  
Gluten Free*



14

**Baccalà alla Mediterranea**<sup>(4)</sup>  
*Con pomodorini gialli e rossi, capperi e olive taggiasche*

20

**Carpaccio di Black Angus affumicato**  
*Con datterini confit e vinaigrette di lamponi*

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.