

LA CUCINA

✓ **Crocchette di scarola e olive taggiasche**^(3,7,10)
Su french dressing

9

✓ **La nostra Panzanella**^(1, 7, 9)
Con stracciatella di Andria e crumble di olive taggiasche

10

Tartare di Fassona Piemontese⁽¹⁰⁾
Con senape di Digione in grani e coulis di frutti rossi

14

Baccalà Mantecato^(4,7)
Su cialda di polenta

12

Il fritto di Alici del Tirreno e zucchine romanesche^(1,4)
Con chutney di pompelmo

14

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

13

Fettuccina fresca al ragù bianco di Fassona Piemontese^(1, 3, 7, 9)
*Con riduzione al Macvin du Jura e parmigiano Reggiano DOP
Pastificio Secondi*

15

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

15

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



14

Baccalà alla Mediterranea⁽⁴⁾
Con pomodorini gialli e rossi, capperi e olive taggiasche

20

Curry Scipioni⁽⁷⁾
Pollo speziato della tradizione bengalese con aglio rosso e riso basmati

13

 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.