

LA CUCINA

 **Crocchette di broccolo romanesco e patate**^(3,7)
Su salsa di pecorino romano DOP e zafferano


9

 **Flan di Zucca Mantovana**^(3,7)
Su fonduta di taleggio di grotta

10

Tartare di Fassona Piemontese^(3,10)
Con senape di Digione in grani e french dressing

14

 **Vellutata di porri e patate di Velletri**
Con veli di porro, pane croccante⁽¹⁾ e paprika

9

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

12

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


13

L'Amatriciana^(1,7)
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^(1,3,7,9)
Con riduzione al Macvin du Jura e parmigiano Reggiano DOP
Pastificio Secondi

15

 Risotto al zucca mantovana⁽⁷⁾
Con il tartufo nero estivo di Spello de Il Tartufo di Paolo
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella

18

Polpette della tradizione^(1,7,9)
Al sugo di pomodoro e basilico



10

Filetto di Baccalà^(4,9)
Su crema di ceci, curcuma e rosmarino, con foglie di bieta rossa

20

Coscia di Anatra brasata al Marsala^(9,12)
Al profumo d'arancia e finocchietto selvatico

22

 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.