



LA CUCINA

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


9

 **Flan di cime di rapa e patate**^(3,7)
Con ricotta salata, su pesto di cime di rapa

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

 **La Cacio e Pepe**^(1, 7)


*Tonnarello acqua e farina con pecorino romano DOP, pepe nero al mulinello e chips di
carciofi fritti
Pastificio Secondi*

13

Tagliolino fresco al ragù d'Anatra^(1, 3, 7, 9)

*Con parmigiano reggiano DOP, su riduzione di Porto Tawny Bio e prugne
Pastificio Secondi*

16

 **Risotto con crema di spinaci**⁽⁷⁾

*Con il tartufo nero estivo di Spello de Il Tartufo di Paolo
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella*

17

Polpette della tradizione^(1, 7, 9)

Al sugo di pomodoro e basilico

12

Filetto di Baccalà^(4, 9)

Su crema di ceci, curcuma e rosmarino, con foglie di bieta rossa

22

Stracotto di manzo danese al Montepulciano⁽⁹⁾

*Accompagnato da patata mantecata
Angelo Feroci*

20



*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.