

LA CUCINA

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

10

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

10

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

15

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

13

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

14

L'Amatriciana^(1,7)
Con guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP e pepe nero al mulinello

14

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 all'asparago verde di Canino⁽⁷⁾
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella

18

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

23

Guancia di manzo danese brasata al Montepulciano⁽⁹⁾
*Accompagnata da patata mantecata
Angelo Feroci*

23



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.