



LA CUCINA

 **Crocchette di melanzane, patate e mandorle** ^(3,7,8)
Su crema di pomodori secchi

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)
*Mezzemaniche rigate all'interno con guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP e
pepe nero al mulinello*
Azienda Agricola Ciaboco Marcello

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

Granatine di vitello^(3, 7)
Con vignarola (carciofi, lattuga romana, piselli e fave)
Angelo Feroci

16

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

23

Vitello tonnato^(3, 4, 10)
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

18.5

 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.