

DEGUSTAZIONE* **5 portate** 55€ **7 portate** 75€

ABBINAMENTO AL CALICE per il 5 portate 45€ | per il 7 portate 60€

ANTIPASTI

Cardoncello, alghe e pecorino^{4,6,7} 18

Gamberi e ciliegie^{2,6,7,10} 20

Tartare di manzo e giardiniera di nostra produzione^{1,6,12} 18

Zucchina bbq, erborinato e misticanza romana^{1,7,10} 16

PRIMI

Riso Buono, acqua di Fiuggi, erbe, limone e parmigiano^{7,12} 20

Tortello di melanzane alla parmigiana, estratto di pomodori macerati^{1,3,7} 18

Spaghetto tiepido, aglio, midollo e caviale di aringa^{1,3,4,6} 22

Fusilloni al ragù bianco di coniglio, scampi e senape al miele^{1,2,3,7,9,10} 22

SECONDI

Bufala, alici e mozzarella^{1,3,4,7,10} 28

Maiale alle braci^{6,10,12} 28

Seppia in fricasea, birra e lattuga^{3,4,12,14} 26

Saltimbocca di capesante, lardo e limone candito^{1,3,4,12,14} 28

DOLCI

Pane, ricotta e zucchero^{1,3,7} 12

Frolla, pepe bianco, pesca e basilico^{1,3,7} 12

Cucciolone, latte freddo e cioccolato^{1,3,7} 12

Panna cotta, albicocche e caramello salato^{1,7} 12

Selezione di 3 formaggi stagionati in grotta^{7,12} 16

Pane e grissini di nostra produzione¹ 3

**Per tavoli superiori alle 4 persone è richiesta la scelta di un menu degustazione uguale per l'intero tavolo*

ALLERGENI: 1 Cereali/ 2 Crostacei/ 3 Uova/ 4 Pesce/ 5 Arachidi/ 6 Soia/ 7 Latte/ 8 Frutta a guscio/

9 Sedano/10 Senape/ 11 Sesamo/12 Solfiti/13 Lupini/14 Molluschi