

Antipasti

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala & alici
con polvere di guanciale croccante
€ 12

Spiedini fai da te di caprese
pachino, ciliegine di mozzarella di bufala e salsa di peperoni gialli
€ 12

Insalata di polpo*
con julienne di pomodori secchi e sedano
€ 12

Sashimi di salmone marinato a secco da Chef Paolo
servito su letto di valeriana e petali di agrumi
€ 12

Primi piatti

Agli irriducibili, Chef Paolo è pronto a preparare i primi della tradizione
Amatriciana - Carbonara - Cacio & Pepe - Gricia
€ 12

Tagliatelle al pesto di zucchine romane & mandorle tostate
€ 12

Orecchiette al ragù bianco di vitella
€ 14

Gnocchi di patate fatti in casa con vongole veraci
datterino giallo e rughetta fresca
€ 16

Secondi piatti

Hamburger di manzo & verdure in pastella
composto con insalata iceberg, cheddar e cipolla caramellata
€ 18

Tentacoli di polpo* arrosto con crema di piselli & stracciatella
€ 22

Entrecôte alla griglia
con cipolla rossa di Tropea caramellata all' aceto balsamico
€ 25

Trancio di salmone gratinato al pistacchio
su vellutata di spinaci e frutto di capperi
€ 25

Contorni

I nostri contorni vengono sempre aggiornati in base a ciò che l'orto produce e alla freschezza della stagionalità. Siamo pronti a consigliarti!
€ 6

Dolce

Crostata alle visciole con crema smontata
Mousse di mascarpone & biscotto al cioccolato
Gelato*
Tagliata di ananas
€ 6

Starters

Zucchini flower stuffed with buffalo ricotta & anchovies
with crispy bacon powder
€ 12

Do-it-yourself skewers of caprese
cherry tomatoes, buffalo mozzarella cherries and yellow pepper sauce
€ 12

Octopus* salad
with julienne of dry tomatoes and celery
€ 12

Dry marinated salmon sashimi by Chef Paolo
served on a bed of valerian salad and citrus petals
€ 12

First courses

For the diehards, Chef Paolo is ready to prepare the traditional first courses
Amatriciana - Carbonara - Cacio & Pepe - Gricia
€ 12

Tagliatelle with Roman courgette pesto & toasted almonds
€ 12

Orecchiette with white veal ragout
€ 14

Homemade potato gnocchi with clams
yellow cherry tomatoes and fresh rocket
€ 16

Main courses

Beef burger & battered vegetables
made with iceberg salad, cheddar and caramelized onion
€ 18

Roasted octopus* tentacles with pea cream & stracciatella cheese
€ 22

Grilled entrecôte
with red Tropea onion caramelized with balsamic vinegar
€ 25

Salmon steak au gratin with pistachio
on cream of spinach and caper fruit
€ 25

Side dishes

Our side dishes are always updated based on what the garden produces and the freshness of the season. We are here to suggest!
€ 6

Dessert

Tart with sour cherry jam with disassembled cream
Mascarpone mousse & chocolate biscuit
Ice cream*
Pineapple salad
€ 6