

## Per iniziare...

### **I Fiori di Zucca\***

I fiori ripieni di melanzane, ricotta, menta, guazzetto di burrata e pomodori confit  
(\*\* 7) € 21

### **La Tartare**

Battuta di filetto di manzo, su midollo arrosto, dressing all'acciuga, miele senapato e cialda di pinoli  
(\*\* 4-8-10) - Senza Cialda: (\*) € 22

### **Lo Sgombro\***

Sgombro marinato, caponatina di verdure, salsa alla beccafico e pickels di cipollotto  
(\*\* 4-6-8-9-12) € 22

### **Il Patanegra iberico de Bellota**

Patanegra iberico 30 mesi, pan tomate, sfoglia di pane alla nocciola e rosmarino  
(\*\* 1-7-8) - Senza sfoglia di pane: (\*) € 29

### **La Ricciola\***

Crudo di riciola, gazpacho di melone, susina al pepe rosa  
(\*\* 4) € 25

## Per continuare...

### **Il Risotto \***

Riso Riserva San Massimo, pistilli di zafferano Matri Speciali, riduzione di ossobuco e midollo in gremolada  
(\*\* 7-9) Disponibile anche Vegan € 22

### **Lo Spaghetto**

Spaghetto monograno Felicetti con pescatrice in olio cottura e marinata, pane aromatizzato alle erbe, bottarga di muggine  
(\*\* 1-4) € 25

### **Gli Gnocchi**

Gnocchi di semolino, ragù di coniglio tagliato al coltello all'ischitana, emulsione di pomodoro, e scarola  
(\*\* 1-7-9-12) € 22

### **La Fregola**

Fregola mantecata con zucchine alla scapece e il loro pesto, pecorino e gel di limone  
(\*\* 1-7-8-12) € 22

## E per finire...

### L'Uovo \*

Uovo poche, crema di crescione e piselli, isalatina di taccole, fave e menta  
(\*\* 3) € 22

### Il Cervo \*

Cervo cotto al sangue, la sua jus, cicoria ripassata, patata mantecata al porro confit, mandorle e limone  
(\*\* 8-9-12) € 32

### Il Pescato \*

Pescato offerto dal mercato con verdure di stagione  
(\*\* 4 e ricetta del giorno) € 34

### Il Foie Gras

Scaloppa di foie gras, chatney di lamponi, pepe lungo e pan brioches  
(\*\* 1-3-7-9-12) - Senza pan Brioche (\*) € 29

### Selezione di 5 formaggi e composte \*

(\*\* 5-7-8-10-12 e allergeni variabili a seconda della proposta - chiedere al personale di sala) € 21

### Formaggio al pezzo\*

(\*\* 5-7-8-10-12 e allergeni variabili a seconda della proposta - chiedere al personale di sala) € 5

## Desserts

### Il Gelato e Sorbetto Vico Mercati\*

(\*\* 3-7) € 10

### Il Limoncino

Crema lemon curd e la sua salsa, pan di spagna al limoncello e meringa all'italiana  
(\*\*1-3- 7) € 10

### Il Tiramisù

Crema al mascarpone, marquise al cacao e caffè  
(\*\* 1-3-7) disponibile anche gluten free € 10

### La Pesca

Cioccolato bianco e verbena, composta di pesca al passito  
(\*\* 7-8) € 10

(\*) Gluten Free (\*\*\*) allergeni - richiedere la tabella al personale di sala

Coperto € 4

*Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti  
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

## Menù della tradizione

### Il Grana Padano \*

Budino di grana padano al vapore  
crema di carote al timo limonato  
asparagi  
(\*\* 3-7)

### Il Risotto\*

Riserva San Massimo  
pistilli di zafferano,  
con ossobuco e la gremolada  
(\*\* 7-9)

### La Torta Margherita

Con gelato alla crema e ciliegie  
(\*\* 1-3-7)

**55€**

Il menù si intende per tutto il tavolo  
(\* ) Gluten Free (\*\* ) allergeni - richiedere la tabella al personale di sala

## Menù Degustazione

percorso a mano libera  
dello Chef  
- 7 portate -

**80€**

(Solo per tutto il tavolo)

Eventuali allergie da comunicare all'ordine al personale di sala

*Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti  
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

## **Lista Allergeni**

### **1: Glutine**

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

### **2: Crostacei e derivati**

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

### **3: Uova**

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)

### **4: Pesce e derivati**

(prodotti alimentari dove è presente il pesce anche in piccole quantità)

### **5: Arachidi e derivati**

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

### **6: Soia e derivati**

(prodotti derivati come latte di soia, tufo, spaghetti di soia e simili)

### **7: Latte e derivati**

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

### **8: Frutta a guscio e derivati**

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci peccar, anacardi, pistacchi)

### **9: Sedano e derivati**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

### **10: Senape e derivati**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

### **11: Semi di sesamo e derivati**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minime quantità)

### **12: Anidride solforosa e solfiti**

( anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

### **13: Lupino e derivati**

(presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

### **14: Molluschi e derivati**

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc etc..)