



Il nostro menu segue la stagionalità dei prodotti e verrà aggiornato totalmente ogni tre mesi, ma al fine di allargare la nostra proposta settimanalmente potrete trovare dei fuori menu.

Tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi al fine di enfatizzarne i sapori e i profumi e per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, pertanto i tempi di attesa potrebbero allungarsi in base alla tipologia di piatto e di cottura scelti dai nostri ospiti.



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

♦ ANTIPASTI ♦

**TARTARE DI MANZO CON MOUSSE DI
STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHI**

10

**PARMIGIANA DI MELANZANE CON FIORE
RIPIENO DI RICOTTA AL BASILICO**

9

**FAGOTTINO DI PASTA FILLO RIPIENO DI ZUCCHINE,
FIORI DI ZUCCA E MOZZARELLA SU FONDUTA DI
SCAMORZA**

9

**BACCALÀ MANTECATO, SPUMA DI PATATE
E POLVERE DI CAPPERI**

9

**GAMBERI IN TEMPURA CON CREMA DI CANNELLINI,
INSALATINA E SCORZA DI LIMONE**

10

**SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI LAZIALI
(PER DUE PERSONE)**

15

PRIMI

**TAGLIATELLE CON RAGÚ DI CINGHIALE,
GALLETTI E TIMO**

11

**GNOCCHI DI PATATE CON SEPPIOLINE,
PESTO DI BASILICO E MANDORLE TOSTATE**

11

**RISOTTO CON GAMBERI, CREMA DI ZUCCHINE,
FIORI DI ZUCCA E STRACCIATA ALLE ALICI**

(20 MIN)

12

**TAGLIOLINI CON ASPARAGI, POMODORINI
E GUANCIALE CROCCANTE**

10

**RAVIOLI DI PARMIGIANA CON
POMODORO ARROSTO E RICOTTA SALATA**

10

◆ SECONDI ◆

**FILETTO DI MANZO CON ZUCCHINE GRIGLIATE
PROSCIUTTO CROCCANTE E PATATE AL PECORINO**
19

**COSTINE DI MAIALE IN SALSA AGRODOLCE
E CHIPS DI PATATE**
17

**GUANCIA BRASATA AL CESANESE,
CON CICORIA SALTATA E CREMOSO DI CAROTE**
17

**POLPO ROSTICCIATO,
CREMA DI ZUCCHINE ROMANESCHE,
TERRA DI OLIVE NERE E POMODORINI CONFIT**
18

**CARRÈ DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI
CON PATATINE NOVELLE AL TIMO E
PUREA DI SEDANO RAPA**
18

**CUBOTTO DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA TONNATA E DEMIGLACE AL PROSECCO**
19

♦ CONTORNI ♦

PATATE AL FORNO

4

INSALATA

4

VERDURE GRIGLIATE

4

CICORIA

4

♦ DOLCI ♦

**PASTICCERIA SECCA
DELLA TRADIZIONE**

5

**MOUSSE DI RICOTTA E VISCIOLE CON
CROCCANTE AL PISTACCHIO**

5

**GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO, GEL DI
FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE DI MANDORLE**

6

TIRAMISÙ

5

**TARTELLETTA DI PASTA FROLLA
CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE**

5

◆ BEVANDE ◆

**ACQUA
NATURALE/FRIZZANTE**

2

BIRRA MESSINA 33 CL

3

COCA-COLA

2

CAFFE

1