

Antipasti

2016 *Topinambur ...* € 28,00
Come un carciofo

2018 *L'altro Fiore* ••••• € 30,00
Fiori di zucca, mozzarella di bufala e alici

2018 *Crudo di Marango* •• € 28,00
Sedano rapa, plancton, parmigiano al whisky 16y e profumo di tartufo bianco

2009 *Polpo scordato, maionese sbagliata* € 31,00
Lampone e mela verde •

2019 *Microcosmo di uno scojo* • € 35,00
Pesce, crostacei e molluschi

2019 *Capasanta a Roma* € 33,00

Primi

2015 *Pane, burro, alici...* ••••• € 28,00
i Ravioli

1995 *Amatriciana* •• € 28,00

2014 *Ajo e ojo* ••••• € 34,00
Gamberi rossi, limone, menta e pecorino

2019 *Spaghetti vongole arrostate* •• € 36,00
Erba cedrina e tartufo nero

2019 *Riso porcini* • € 34,00
animelle glassate alle more di rovo

2018 *Pappardella di ricotta* •• € 33,00
Burro di canapa, more e tartufo nero

Secondi

2017 *Coniglio grigio e tartufo* • € 43,00
Illusione, rappresentazione e tradizione

2019 *Agnello* ••••• € 45,00
Funghi e limoni di mare

2017 *Piccione* ••••• € 45,00
Fegato grasso e ciliegie

2019 *Ricciola di fondo* •• € 45,00
in crosta di alghe e Bbq di Goji

2018 *Rombo & Black Mugnaia* ••••• € 45,00
Lime nero, aglio nero e caviale siberiano

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore su ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e Molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia