

Antipasti

2016	<i>Topinambur ... Come un carciofo</i>	€ 28,00
2019	<i>Maccarello ••••• Fegato grasso, fichi e rosmarino</i>	€ 32,00
2018	<i>Crudo di Marango •• Sedano rapa, plancton, parmigiano al whisky 16y e profumo di tartufo bianco</i>	€ 28,00

2009	<i>Polpo scordato, maionese sbagliata Lampone e mela verde •</i>	€ 31,00
2019	<i>Microcosmo di uno scojo • Pesce, crostacei e molluschi</i>	€ 35,00
2019	<i>Capasanta a Roma</i>	€ 33,00

Primi

2019	<i>Ravioli di spigola, latte di mandorle, ••••• L'asserano, vongole, broccoletti e spumante</i>	€ 34,00
1995	<i>Amatriciana ••</i>	€ 28,00
2014	<i>Ajo e ojo ••••• Gamberi rossi, limone, menta e pecorino</i>	€ 34,00

2019	<i>Spaghetti vongole arrostate •• Erba cedrina e tartufo nero</i>	€ 36,00
2019	<i>Riso porcini, • animelle glassate allo sciroppo di carrube</i>	€ 34,00
2018	<i>Pappardella di ricotta, •• Burro di canapa, more e tartufo nero</i>	€ 33,00

Secondi

2017	<i>Coniglio grigio e tartufo: • Illusione, rappresentazione e tradizione</i>	€ 43,00
2019	<i>Agnello ••••• Funghi, limoni di mare e taccole</i>	€ 45,00

2017	<i>Piccione ••••• Fegato grasso e ciliegie</i>	€ 49,00
2019	<i>Ricciola in crosta di canapa •• Pomodori zebani, peperoni arrosto, fondente di cipolle e oli d'erbe</i>	€ 40,00
2018	<i>Rombo & Black Mugnaia ••••• Zucchine, lattuga di mare e crema di fagioli</i>	€ 45,00

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