

## Antipasti

- 2016 *Topinambur ...* € 28,00  
*Come un carciofo*
- 2019 *Maccarello, foie gras, scorzonera e fichi* • € 33,00
- 2019 *Cocotte di funghi, castagne e tartufo bianco,* € 53,00  
*Raviolo croccante di pecorino*

## Primi

- 2019 *Ravioli di spigola,* ••••• € 34,00  
*Izafferano, asparagi, mela e basilico*
- 1995 *Amatriciana* •• € 28,00
- 2014 *Ajo e ojo* ••••• € 34,00  
*Gamberi rossi, limone, menta e pecorino*

## Secondi

- 2017 *Coniglio grigio e tartufo:* • € 43,00  
*Illusione, rappresentazione e tradizione*
- 2019 *Anatra barbeque, alloro, arancia e ginepro* ••••• € 45,00  
*Salsa ostriche e carrube*
- 2019 *Agnello, chiodini e carciofina* ••••• € 45,00  
*limoni di mare e taccole*

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

2019 *Roastbeef,* • € 35,00  
*Anguria arrostita, salsa verde, tartufo nero, galletti e noci fresche*

2019 *Capasanta a Roma* • € 33,00

2019 *Fagioli, nervetti e lingotto di caviale* • € 37,00

2019 *Spaghetti vongole arrostiti* •• € 36,00  
*Lemongrass,, salicornia e tartufo nero*

2019 *Riso porcini, cime di broccoletti e* • € 34,00  
*animelle glassate allo sciroppo di carrube*

2018 *Pappardella di ricotta,* •• € 33,00  
*Burro di canapa, prugne, parmigiano di porcini*

2017 *Piccione salsa kumquat e maca* ••• € 43,00  
*Cavoletti di Bruxelles e scorzonera*

2019 *Microcosmo di uno scoglio Tao 37* ••• € 49,00  
*Pesci, crostacei e molluschi*

2018 *Carre' di Rombo Black Mugnaia* ••• € 45,00  
*Lattuga di mare, asparagi e pure' di more*

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