

Antipasti

2016 *Bon bon di fiore di zucca ...* € 28,00
Sorbetto di peperone •••

2019 *Gaspe', alla trasteverina*

Di qua dal ponte •• € 38,00

2019 *Zuppa di granchi di Anzio,*
Pan di peperone e asparagi ••• € 28,00

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

2019 *Taco di sedano rapa, tartare di anatra* •••• € 35,00
Plancton, parmigiano al Lago di Lugano e profumo di tartufo bianco naturale

2019 *Capasanta a Roma* •• € 31,00

Primi

2019 *Ravioli di spigola,* ••••• € 42,00
L'asfodello, asparagi, mela, basilico, tartufo nero

1995 *Amatriciana* •• € 28,00

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

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

2019 *Linguina di farro,* •• € 32,00
Carciofo alla matticella e bottarga di muggine

2018 *Pappardella di ricotta,* •••• € 33,00
Burro di canapa, germogli, mirtillo, chiodini

Secondi

2020 *Maiiale mangalica,*
Capocollo in crosta di senape, salsa zenzero, mele € 43,00

2020 *Salmon selvaggio,*
Kefir, cavolo riccio, patate gialle, aglio nero •••• € 40,00

2019 *Agnello dop b.b.q,* ••••• € 45,00
Alghe al sesamo, salmoriglio di limoni di mare e shitaki

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

2018 *Carre' di Rombo Black Mugnaia* •••• € 45,00
Alghe di mare, asparagi e pure' di maca e basilico

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