

# Menu carta

<i>Carpaccio di cocomero alla "manzese"</i> ●●●	25,00
<i>Zuppa di granchio, latte di cocco, fagiolini, peperone e basilico</i> ●●●	28,00
<i>Amatriciana</i> ●●	28,00
<i>Ajo e ojo, gamberi rossi, limone, mandorle, menta e pecorino</i> ●●●●	31,00
<i>Gnocchi di patate, sugo marinato, crostacei, molluschi e frutti di mare</i> ●●●	31,00
<i>Agnello bbq, salsa dashi, nocciole, erbe</i> ●●●●	39,00
<i>Trancio di salmone selvaggio, salmoriglio panna acida e limoni di mare</i> ●●●●	39,00
<i>Stinco di maiale al forno, cacciatore di fichi</i> ●●●●	35,00
<i>Cioccolato tabacco e whisky, Il sigaro</i> ●●●	17,00
<i>Sottobosco</i> ●●●●	17,00
<i>Crema al gianduia con gelato te' matcha</i> ●●●●	17,00

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
- Sedano

# Menu

Crabs soup, coconut milk, zucchini, pepperoni, basil	• • •	28,00
"Manzese" watermelon	• • •	25,00
Amatriciana pasta	• •	28,00
Ajo e ojo, prawns, aged pecorino cheese, almonds, lemon, mint	• • •	31,00
Homemade fish ravioli, acid cream, zucchini, furikake	• • •	31,00
Lamb bbq, dashi sauce, almonds, erbs	• • • •	39,00
Turbot black mugnaia, Jerusalem artichokes	• • • •	39,00
"Trasteverina" codfish, on this side of the bridge	• • • •	36,00
From the wood	• • • •	17,00
Chocolate, tabacco and whisky ... Cigar	• • • •	17,00

Please find below the list of ingredients that may cause allergies  
(pointed out on each course with a referenced color)

- Cereals with gluten: wheat, rye, oat, spelt, kamut
- Milk and dairy
- Fish, Crustaceans, Shellfish and derivatives
- Eggs and derivatives
- Dried fruit, seeds, peanuts and nuts, soy
- Celery