

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>Ravioli di pesce, salsa di panna acida e zucchine, furikake</i> •••	29,00
<i>Agnello bbq, salsa dashi, nocciole, erbe</i> ••••	39,00
<i>Carre' di rombo black mugnaia e topinambur</i> ••••	39,00
<i>Baccala' trasteverina, di qua dal ponte</i> ••••	36,00
<i>Cioccolato tabacco e whisky, Il sigaro</i> •••	17,00
<i>Sottobosco</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

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