

Menu carta

2021 Frappa salata, ricciola, fegato grasso, fichi, rosmarino, scorzonera •••••	•••••	28,00
2021 Zuppa di pannocchie, latte di cocco e vegetali •••	•••	28,00
1995 Amatriciana ••	••	28,00
2021 Ajo e ojo, gamberi rossi, limone, pecorino, menta, mandorle •••••	•••••	31,00
2020 Agnello bbq, salsa dashi, erbe •••••	•••••	39,00
2021 Mazzancolle armagna, nocciole, carciofi •••••	•••••	55,00
2021 Sottobosco •••••	•••••	17,00
2016 Cioccolato tabacco e whisky, Il sigaro •••••	•••••	17,00
2021 Sorbetteria •••••	•••••	15,00

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,</i> <i>coconut milk, zucchini, pepperoni, basil</i>	•••	28,00
<i>Manzese" watermelon</i>	•••	25,00
<i>Amatriciana pasta</i>	••	28,00
<i>Ajo e ojo,</i> <i>prawns, aged pecorino cheese, almonds, lemon, mint</i>	•••	31,00
<i>Homemade fish ravioli,</i> <i>acid cream, zucchini, furikake</i>	•••	31,00
<i>Lamb bbq, dashi sauce, almonds, herbs</i>	••••	39,00
<i>Turbot black mugnaia, Jerusalem artichokes</i>	••••	39,00
<i>"Trasteverina" codfish,</i> <i>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*