



LA FOCACCIA

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale
accompanied by Latium extra virgin olive oil

Allergeni: ¹

5

IL PANE

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale
accompanied by Latium extra virgin olive oil

Allergeni: ¹

5

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

The information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the service staff.

Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO₂; 13 Lupin; 14 Molluscs

I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA / Prices are in Euro and inclusive of tax

I P R I M I
first courses



LO SPAGHETTONE AL POMODORO

spaghettonone "Benedetto Cavalieri" ai tre pomodori (San Marzano, ciliegino e datterino)
e Parmigiano Reggiano 36 mesi

"Benedetto Cavalieri" spaghettonone pasta with three types of tomatoes (San Marzano, ciliegino, datterino)
and 36 months Parmigiano Reggiano

Allergeni: ^{1,7,9}

24

LA PASTA MISTA

pasta mista "Gentile" con sugo di astice, melanzane e rosmarino

"Gentile" mixed pasta with lobster sauce, eggplants and rosemary

Allergeni: ^{1,2,4,9}

30

IL RISO DI SEMOLA

riso di semola "Gentile" con zucca mantovana e tartufo nero pregiato

"Gentile" semola rice with Mantua pumpkin and black truffle

Allergeni: ^{1,7,9,10,12}

24

I TORTELLI RIPIENI

ripieno di genovese di manzo con Parmigiano Reggiano e finocchio

beef Genovese tortelli with Parmigiano Reggiano and fennel

Allergeni: ^{1,3,7,9,12}

25

LA CACIO E PEPE DELLO CHEF

linguine "Benedetto Cavalieri" con gambero rosso di Sicilia marinato al lime

linguine "Benedetto Cavalieri" pasta with Sicilian red shrimp marinated with fresh lime

Allergeni: ^{1,2,4,7}

28

LA PAPPARDELLA

con sugo di anatra, provolone del monaco e chips di carciofi croccanti

pappardelle pasta with duck sauce, provolone del monaco cheese and crispy artichoke chips

Allergeni: ^{1,3,7,9}

25

I S E C O N D I
main courses

LA PANCIA DI MAIALINO BRASATO

crema di carote, mela verde e senape

braised piglet belly with carrot cream, green apple and mustard

Allergeni: ^{9,10}

30

LA ZUPPA DI GALLINELLA

con gambero rosso, finocchio e limone candito

gurnard soup, red shrimp, fennel and candid lemon

Allergeni: ^{2,4,9}

34

LA TAGLIATA DI MANZETTA BIO

cotta alla brace, millefoglie di patate e cipolla caramellata

grilled bio beef with potato mille-feuille and caramelized onions

Allergeni: ^{7,9}

34

PESCATO DEL GIORNO ARROSTO

lattuga alla brace e salsa alle cozze

roasted catch of the day, grilled lettuce and mussels sauce

Allergeni: ^{4,9,14}

34

L'AGNELLO ARROSTO

carciofo alla romana, menta e salsa alle erbe aromatiche

roasted lamb with roman style artichoke, mint and herbs sauce

Allergeni: ^{8,9}

30

🍃 L'UOVO POCHE' 🍃

crema di Parmigiano Reggiano, spinaci e tartufo nero pregiato

egg pochè with parmesan cream, spinach and black truffle

Allergeni: ^{3,7}

28

I C O N T O R N I
side dishes



IL RADICCHIO

noci e melogrando

radicchio salad with walnuts and pomegranate

Allergeni:⁸

10

LA CICORIA

aglio, olio e peperoncino

chicory with garlic, oil and chili

10

LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA

zucchini scapece style with mint

Allergeni:^{1, 3, 5, 8, 12}

10

I TRE POMODORI

pomodori datterino, pachino e camone

datterino, pachino and camone tomatoes

10

LA ZUCCA ARROSTO E SALVIA

roasted pumpkin and sage

10

EXTRA TARTUFO

extra black truffle

15

GLI ANTIPASTI

starters



IL CRUDO DI PESCATO

scapece di melanzane e mandorle di Avola

local catch raw with scapece style eggplants and Avola almonds

Allergeni: 4, 8, 12, 7

24

L'INSALATINA DI MARE TIEPIDA CRUDA E COTTA

verdure autunnali e salsa al prezzemolo

warm raw and cooked seafood salad with autumn vegetables and parsley sauce

Allergeni: 2, 4, 9, 14

26

IL CALAMARO RIPIENO

crema di ricotta di bufala e biscotto di parmigiano

stuffed squid accompanied by buffalo ricotta cream and parmesan biscuit

Allergeni: 1, 4, 7, 8, 14

22

IL CARCIOFO ARROSTO E AFFUMICATO

pecorino romano e uovo marinato

roasted and smoked artichoke with roman pecorino cheese and marinated egg

Allergeni: 3, 7

20

LA TARTARE DI MANZETTA BIO

nocciola, caprino e tartufo nero pregiato

bio beef tartare with hazelnut, goat cheese and black truffle

Allergeni: 7, 8, 3

24

IL VITELLO TONNATO

bottarga di tonno rosso e capperi in fiore

sliced veal with tuna sauce, red tuna bottarga and flowering capers

Allergeni: 3, 4, 8

22