antipasti

POLPO 30
Pois chiches, pommes de terre, olives, fenouil, câpres

GNUDI 24
Épinard, beurre noisette, fonduta

CRUDO 28
Nectarine, pollen de fenouil, poivre rose

FUNGHI SALTIMBOCCA 27
Marsala, prosciutto, Stracchino, sauge

INSALATA 25
Radicchio, Gorgonzola, poire, noix caramélisées

CROSTONE 24
Ricotta, figue, basilic, lardo

TRIPPA ALLA ROMANA 28
Tripes, pommes de terre, Pecorino, pain

POLPETTE IN BIANCO 25
Veau, bœuf, porc, oignon, polenta

ZUCCA 26
Courge rôtie, pesto de noisette, burrata, mosto cotto

CARNE CRUDA 28
Boeuf, choux de Bruxelles alla romana, anchois, Pecorino

* Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 9

primi

TAGLIOLINI 39
Beurre de bufflonne, Parmigiano “Vacche Rosse”

AGNOLOTTI 37
Os à la moelle, jus de cuisson, épinard

TRIANGOLI 32
Courge, noisette, sauge, mosto cotto

RAVIOLI 39
Fruits de mer, mascarpone, tomates confites

RIGATONI ALLA CARBONARA 35
Guanciale, Pecorino, poivre noir, jaune d’œuf

TAGLIATELLE 34
Ragù bianco, romarin, Parmigiano

SPAGHETTI AL POMODORO 28
Sauce tomate D.O.P., ail, basilic

GRAMIGNA 34
Saussice, saffran, Parmigiano

RISOTTO 36
Ragú de champignons, girolles, Stracchino

* Menu Dégustation/pers 110/135

MERCI D’AVISEZ LE PERSONNEL DE VOS ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

SE PASTIFICIO * VINO

antipasti

POLPO 30
Pois chiches, pommes de terre, olives, fenouil, câpres

GNUDI 24
Épinard, beurre noisette, fonduta

CRUDO 28
Nectarine, pollen de fenouil, poivre rose

FUNGHI SALTIMBOCCA 27
Marsala, prosciutto, Stracchino, sauge

INSALATA 25
Radicchio, Gorgonzola, poire, noix caramélisées

CROSTONE 24
Ricotta, figue, basilic, lardo

TRIPPA ALLA ROMANA 28
Tripes, pommes de terre, Pecorino, pain

POLPETTE IN BIANCO 25
Veau, bœuf, porc, oignon, polenta

ZUCCA 26
Courge rôtie, pesto de noisette, burrata, mosto cotto

CARNE CRUDA 28
Boeuf, choux de Bruxelles alla romana, anchois, Pecorino

* Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 9

primi

TAGLIOLINI 39
Beurre de bufflonne, Parmigiano “Vacche Rosse”

AGNOLOTTI 37
Os à la moelle, jus de cuisson, épinard

TRIANGOLI 32
Courge, noisette, sauge, mosto cotto

RAVIOLI 39
Fruits de mer, mascarpone, tomates confites

RIGATONI ALLA CARBONARA 35
Guanciale, Pecorino, poivre noir, jaune d’œuf

TAGLIATELLE 34
Ragù bianco, romarin, Parmigiano

SPAGHETTI AL POMODORO 28
Sauce tomate D.O.P., ail, basilic

GRAMIGNA 34
Saussice, saffran, Parmigiano

RISOTTO 36
Ragú de champignons, girolles, Stracchino

* Menu Dégustation/pers 110/135

MERCI D’AVISEZ LE PERSONNEL DE VOS ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

SE PASTIFICIO * VINO