

ANTIPASTI STARTERS

- Marinati di salmone e ombrina alla barbabietola con crostini al burro "Occelli" 22,00
Beetroot marinated salmon and croaker fish with "Occelli" butter croutons
- Burratina, gamberi di "Mazara" sbriciolata di taralli tostati con pesto di basilico e lime 22,00
Burrata cheese, "Mazara" red prawns, "taralli" crumble with basil and lime pesto
- Vitello tonnato con polvere di capperi di "Pantelleria" 20,00
Chilled braised veal with creamy tuna mayonnaise-style sauce and "Pantelleria" caper powder
- Gran selezione di salumi D.o.p. laziali, prosciutto e lonzino amatriciano, salsicette di cinghiale, coppiette di maiale con giardiniera e bruschetta romana 20,00
Great selection of PDO cured meat from Lazio region, Amatrice's lonzino (cured pork loin) and cured ham, cured boar sausages, "coppiette" (strips of dried low-fat pork) with mixed pickled vegetables and Roman bruschetta
- Polpettine di quinoa e ceci su crema di zucca gialla e verdure grigliate 18,00
Quinoa and chickpea meatballs on a yellow pumpkin cream and grilled vegetables

PRIMI PIATTI PASTA DISHES

- Tonnarelli fatti in casa all'astice con aroma di timo 30,00
Handmade tonnarelli with lobster and a hint of thyme
- Risotto gamberoni, pistilli di zafferano e fiori di zucca 26,00
Prawns, saffron pistils and zucchini flowers risotto
- Ravioloni di ricotta di bufala e tartufo 26,00
Large handmade ravioli stuffed with buffalo ricotta and truffle
- Gnocchi cremolati con zucca gialla, pancetta croccante e caciocavallo 24,00
Handmade creamy gnocchi with yellow pumpkin, crispy pancetta and caciocavallo cheese

SECONDI PIATTI MAIN DISHES

- Filetto di ombrina al forno con caponata di melanzane e pesto di zucchine 32,00
Roasted croaker fish fillet with eggplant "caponata" and zucchini pesto
- Gamberi in tempura, polpettine di tonno fresco, maionese alla rucola e riduzione di aceto balsamico 32,00
Tempura prawns, fresh tuna meatballs, rocket mayonnaise and balsamic glaze

- Imperiale di pesce alla griglia (per due persone) 60,00
Prime mixed fish grill (for two)
- Tagliata di filetto di manzo con funghi porcini arrosto 32,00
Sliced beef fillet steak with roasted porcini mushrooms
- Vitella scaloppata con crudo di Parma e tartufo nero 32,00
Veal escalope with Parma ham and black truffle
- Medaglioni di zampone e lenticchie di "Castelluccio" 20,00
"Zampone" medallions and "Castelluccio" lentils
- Carciofi alla romana 8,00
Roman style braised artichokes
- Carciofi alla giudia 8,00
Carciofi alla giudia (Jewish style fried artichokes)
- Puntarelle con battuto di alici 9,00
"Puntarelle" with chopped anchovies
- Patate novelle al rosmarino 8,00
New potatoes with rosemary
- Insalatina a taglio con pomodori pachino 8,00
Salad leaves with cherry tomatoes

DESSERT DESSERTS

- Creme brulèe al Grand Marnier 10,00
Grand Marnier crème brûlée
- Sfoglia scomposta con crema pasticcera ai frutti di bosco 12,00
Deconstructed millefeuille with forest berries crème patissiere
- Soufflè al cioccolato fondente con gelato al fior di latte 12,00
Dark chocolate soufflé with fior di latte ice cream
- Tiramisù Nutella e amaretti 12,00
Nutella and amaretti tiramisù
- Tagliata di frutta invernale ed esotica 12,00
Sliced winter and tropical fruit