

ENTRÉE

tutti i piatti sono preparati espressi

FIORE DI ZUCCA FRITTO E STRACCIATELLA DI MUCCA

fritto in farina di riso, colatura di alici e prezzemolo in polvere
Zucchini blossom tempura, stracciatella cheese
anchovy sauce and parsley powder [4,7] 14.80

BATTUTA DI GAMBERI* ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

olio EVO, sale, pepe rosa, lampone e menta
Raw red prawn* from Mazara, EVO oil, salt
pink pepper, raspberry and mint [2] 21.80

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA

confit di datterini, basilico, parmigiano reggiano e olio EVO
Fried eggplant, buffalo mozzarella, confit tomatoes
basil, Parmesan cheese [7] 14.80

FRITTO TRADIZIONALE ROMANO

zucchine, broccoli, salvia, crocchetta di patate e ricotta
Roman fried tempura with zucchini, broccoli, sage
potatoes croquette and ricotta cheese [1,3,7] 14.80

TEMPURA DI CALAMARI* E GAMBERI* CON LIME E JALAPEÑO

fritti in farina di riso e paprika dolce
Crispy fried squid* and shrimps* tempura
with jalapeño, lime and sweet paprika [2,4] 15.80

COCOTTE DI CARCIOFI ALLA ROMANA

olio EVO, sale, pepe di cubebe, aglio, prezzemolo
mentuccia e crostoni di pane a pasta acida
Artichokes, EVO oil, salt, pepper, parsley, mint, and sourdough bread [1] 1pz 9.80 / 2pz 16.80

GAZPACHO CON FORMAGGIO CRUDO DI ANACARDI

cetrioli, peperoni, cipolla, aceto e cracker
di riso integrale e sesamo nero
Gazpacho with raw cashew cheese, tomatoes, cucumbers, peppers
onion, vinegar and crackers of brown rice and black sesame 22.80

SPAGHETTI CON POLPA DI RICCIO

spaghetti Senatore Cappelli del pastificio Felicetti
gonadi di riccio, olio EVO, sale, pepe, prezzemolo e aglio
Spaghetti Felicetti, EVO oil, salt, pepper, parsley, garlic and
Galician sea urchin gonads [1,4] 28.80

PRIMI

ingredienti biologici e un pizzico di fantasia

AMATRICIANA CON FETTUCCINE DI MAIS

pelati, cipolla, pecorino di fossa, guanciale e peperoncino
Amatriciana with corn fettuccine, tomatoes, onion
aged pecorino and organic black pork guanciale [7] 17.80

SPAGHETTI DI KAMUT AL TARTUFO NERO PREGIATO

con quenelle di ricotta di bufala alle erbe aromatiche
Spaghetti of kamut flour with black truffle, aromatic herbs
quenelle of buffalo ricotta cheese [1,7] 28.80

CARBONARA DI RIGATONI "FELICETTI" SENATORE CAPPELLI

dadini di prosciutto crudo in olio EVO al peperoncino, punte di
asparagi*, pepe, Parmigiano e crema d'uovo
Carbonara with "Felicetti" rigatoni, spicy ham dices
Parmesan cheese, pepper, eggs cream and asparagus* tips [1,3,7] 17.80

RAVIOLI ALLE TRE RICOTTE E SPINACI

pomodori datterini, basilico, olio EVO e Parmigiano Reggiano
Ravioli with 3 ricotta cheese and spinach, tomatoes
basil, EVO oil and Parmesan cheese [1,3,7] 22.80

CACIO E PEPE DI TONNARELLI INTEGRALI FATTI A MANO

fiori di zucca in tempura, parmigiano, pecorino, pepe e lime
Whole wheat fresh tonnellari with Parmesan and aged pecorino
black pepper, lime and zucchini blossoms tempura [1,3,7] 17.80

LINGUINE "FELICETTI" CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA

aglio nero di Voghiera, olio EVO e prezzemolo
Linguine "Felicetti" with clams from the Adriatic Sea
"Nero di Voghiera" garlic, mullet bottarga and parsley [1,4,14] 26.80

SECONDI

da allevamenti biologici e sostenibili

COSTOLETTE DI AGNELLO* PANATE E FRITTE

marinate con erbe aromatiche con broccoletti in padella
saltati in olio EVO e peperoncino e maionese al pepe nero
Lamb chop* fried and marinated with herbs
sauteed broccoli with chilli pepper and black pepper mayonnaise [1,3] 27.80

TAGLIATA DI FILETTO ALL'OLIO DI FRANTOIO E ROSMARINO

con rucola e purea di patate | + tartufo nero pregiato 10€
Sliced fillet, EVO oil, mashed potatoes, rocket | + black truffle 10€ [7] 29.80
We recommend cooking RARE

TATAKI DI TONNO* IN CROSTA DI SESAMO E SENAPE

con spinacino fresco, pomodori datterini
salsa tamari allo zenzero, scalogno e miele
Sliced fillet tuna tataki* in sesame and mustard crust
with fresh spinach, tomatoes and tamari sauce [4,6,10,11] 27.80

POLPO* GRIGLIATO IN OLIO EVO, LIMONE E PEPERONCINO

servito con patate sauté, olive e pomodori confit
Grilled octopus* served with sauteed potatoes, confit tomatoes
and EVO oil dressing with lemon and chilli pepper [4] 28.80

LE TARTARE

preparate espresse al cottello

TARTARE DI FILETTO CON PATATINE FRITTE*

olio EVO, cipolla, capperi, tuorlo d'uovo
senape, Worcestershire sauce e tabasco
Fillet steak tartare served with french fries*, EVO oil, onion, capers
egg, mustard, Worcestershire sauce and tabasco [1,3,6,10] 26.80

TARTARE DI SALMONE* SCOZZESE CON AVOCADO

erba cipollina, uova di lompo, panna acida
avocado e crema di balsamico
Scottish salmon* tartare with avocado, EVO oil, salt, pepper, chives
lumpfish roe, sour cream and balsamic vinegar [4,6,7] 24.80

TARTARE DI TONNO* CON MANGO* E STRACCIATELLA

capperi, salsa di soia, lime, olio EVO, sale, pepe e menta
Tuna* tartare, stracciatella cheese, mango*, lime, salina capers
EVO oil, salt, pepper, soy sauce and fresh mint [4,6,7] 26.80

Elenco degli allergeni

1 - Glutine | 2 - Crostacei | 3 - Uova | 4 - Pesce | 5 - Arachidi | 6 - Soia | 7 - Latte
8 - Frutta a guscio | 9 - Sedano | 10 - Senape | 11 - Semi di sesamo
12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
espressi come SO2 | 13 - Lupino | 14 - Molluschi

INSALATE E PIATTI UNICI

dal nostro mercato biologico

INSALATA DI GORGONZOLA CON PERE E MELOGRANO

valeriana, noci, miele, rucola, olive e crostini
valerian, rocket, gorgonzola, olive, pomegranate, pear, walnuts [1,7,8]
24.80

INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO E BACON

lattuga, grana, pomodori, uovo, olive, crostini, paprika e salsa
warm chicken breast, lettuce, Grana Padano, eggs, dry tomatoes
olives, sweet paprika, bacon, croutons and Caesar sauce [1,3,7,10]
24.80

QUINOA CON VERDURE SALTATE E TEMPEH IN SALSA TAMARI

piselli, broccoli, broccolotti, funghi piccanti e menta fresca
quinoa with stir-fried spicy vegetables (peas, broccoli, mushrooms)
tempeh, tamar sauce and fresh mint [6]
25.80

INSALATA NICOISE CON TATAKI DI TONNO* IN OLIO EVO

lattuga, cipolla, fagiolini*, uovo, patate, alici e pomodori
Tuna tataki in EVO oil, lettuce, potatoes, green beans*, tomatoes
onions, eggs and anchovies [4,10,11]
27.80

LA SNOB SALAD

SALMONE "SOCKEYE" AFFUMICATO, GAMBERI*

merluzzo in olio EVO, alici, mais, carciofini, misticanza, confit
fagiolini* e maionese di riso alla curcuma
Smoked "Sockeye" salmon, shrimps*, cod fillet, anchovies
corn, confit tomatoes, artichokes, green beans*, mixed salad
toasted bread and turmeric rice mayonnaise [1,2,4]
32.80

INSALATA DI SALMONE "SOCKEYE" AFFUMICATO E MANGO*

spinacino, pomodori, feta, olive nere, cetrioli e origano
wild smoked "Sockeye" salmon, mango*, spinach, tomatoes
black olives, cucumber, feta cheese and oregano [4]
27.80

INSALATA DI GAMBERI*, AVOCADO* E COUS COUS DI MAIS

lattuga, rucola, pomodori datterini, olio EVO e salsa rosa
lukewarm shrimps*, avocado*, corn couscous
lettuce, rocket and pink sauce [2,3,7,10]
26.80

SPECIAL BURGER

BEYOND MEAT BURGER* 100% PLANT BASED

pane*, lattuga, pomodoro, mais, avocado*, maionese
di soia, salsa chili, paprika e patatine fritte*
Bun*, Beyond Meat burger, lettuce, tomato, corn, avocado*
soya mayonnaise, chilli sauce and french fries* [1,6]
24.80

BURGER DI CHIANINA RAZZA BIANCA TOSCANA

pane*, lattuga, pomodoro, bacon, brie
salsa rosa e patate fritte*
Bun*, grilled chianina burger 200gr, lettuce
tomato, bacon, brie cheese, pink sauce and french fries* [1,3,7,10]
24.80

SUPREMA DI POLLO IN SALSA TAMARI CON ZENZERO

sesamo nero, broccoli* in padella e riso basmati al vapore
Grilled chicken breast with tamar sauce, sautéed with ginger
onion, black sesam. Served with basmati rice and broccoli* [6,11]
26.80

SALMONE SCOZZESE WESTER ROSS AL FORNO

con riso venere, fagiolini*, patate, prezzemolo e salsa tartara
Scottish salmon gratin with aromatic herbs. Served with steamed green
beans*, potatoes, parsley, venus rice, and tartar sauce [3,4,10]
26.80

PIZZE ROMANE E FOCACCE

con farine biologiche a lievitazione naturale

PIZZA MARGHERITA CON FIORDILATTE 12.80

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, olives, basil [1,7]

PIZZA BOSCAIOLA 14.80

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, sausages, mushrooms [1,7]

PIZZA CAPRICCIOSA 14.80

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, eggs [1,3,7]

PIZZA FIORI DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALICI 14.80

fiordilatte mozzarella cheese, zucchini blossoms, anchovies [1,4,7]

PIZZA NAPOLETANA CON BUFALA 14.80

Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, basil [1,4,7]

FOCACCIA CON PROSCIUTTO DI PARMA 16.80

mozzarella di bufala, datterini, parmigiano e basilico
Parma ham, buffalo mozzarella, tomatoes, Parmesan cheese [1,7]

FOCACCIA CON MORTADELLA 16.80

stracciatella di mucca e granella di pistacchio
Mortadella, stracciatella cheese, chopped pistachios [1,7,8]

FOCACCIA CON OLIO EVO E ORIGANO 6.50

GRANO SARACENO, OLIO EVO E ORIGANO 7.80

CESTINO DI PANE MISTO 6.00

BRUSCHETTE

con pane biologico a pasta acida

POMODORI DATTERINI, BASILICO, PECORINO E ALICI

Tomatoes, basil, pecorino and anchovies [1,4,7]
10.80

BRUSCHETTA FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA E ALICI

Zucchini blossoms, stracciatella and anchovies [1,4,7]
10.80

PIATTI FREDDI

piccola selezione di specialità

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Organic Parma ham with buffalo mozzarella [7]
17.80

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

pomodori, basilico, origano, olio EVO e balsamico
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oregano, balsamic vinegar [7]
17.80

BRESAOLA PUNTA D'ANCA E TARTUFO NERO

rughetta, Grana Padano, olio EVO, pepe e limone
Bresaola, rockets, Grana Padano, black truffle, lemon [7]
22.80

BURRATINA DI PUTIGNANO

olive, pomodori confit, capperi, pistacchio e baguette
Burrata with olives, confit tomatoes, capers, pistachios [1,7,8]
16.80

SALMONE SELVAGGIO "SOCKEYE" AFFUMICATO

con stracciatella "Querceta", avocado e pane di segale
Wild "Sockeye" salmon, stracciatella, avocado, rye bread [1,4,7]
23.80

PATANERGRA 100% BELLOTA Y PAN TOMATE

Patanegra 100% Bellota and bread with tomatoes [1]
23.80

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E SALUMI

Tasting of cheeses and cold cuts [1,7]
solo formaggi 19.80 | formaggi e salumi 24.80

* I prodotti contrassegnati con asterisco per assicurare continuità sono congelati
Per eventuali allergeni chiedere al personale il libro unico degli ingredienti
I nostri prodotti contrassegnati sono senza glutine, ma non possiamo garantire la
non contaminazione dal momento che la cucina è unica

La tavola 3.50 per ospite - The table 3.50 for guest

VEGAN VEGETARIANO BEYOND MEAT GLUTEN FREE