

ANTIPASTI

Tartare di Fassona Piemontese

*crema di Pecorino Romano, salsa di Cavolo viola, funghi Pioppini e
Nocciole tostate (1,3,6,7,9)*

17 euro

Carpaccio di Picanha selezione Yoza

salsa Carioca, maionese al Lime e Nasturzio (3,7)

16 euro

Flan di Pomodoro

mozzarella di Bufala in doppia consistenza, olio al Basilico (6)

15 euro

Burratina tricolore

Pomodorini Datterino, pesto di Basilico, erba Cipollina e olio EVO (6,7)

14 euro

Tartare di Spigola

*agrumi, gelé ai frutti rossi, Cioccolato bianco, pepe rosa e
acqua di Coriandolo (4)*

17 euro

Tacos di Manzo

*sfilacciato in salsa BBQ, Stracciatella Pugliese, Cipolla agrodolce e
Panna acida (6,7,9,14)*

16 euro

Pata Negra Iberico

stagionato 36 mesi, concassè di Pomodorini Datterino e pane bruscato (1)

27 euro

Alici e Calamari in frittura

con maionese agli agrumi (1,3,4,5,7)

16 euro

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto di Basilico

Pasta Monograno Felicetti, crema di Stracciatella Pugliese, Pomodorini confit e Pinoli tostati (1,6,7)

17 euro

Risotto alla Carota

tartare di Fassona Piemontese, crema di Blu Mirtillo e Mandorle abbrustolite (6,7,9)

17 euro

Fettuccine al ragù di Picanha selezione Yoza

Pasta fresca con Ricotta salata e affumicata al legno di Olivo (1,3,6,8)

16 euro

Spaghettone con Calamari

Pasta Monograno Felicetti, crema di Mozzarella di Bufala e salsa di Zucchine (1,4,6,7)

19 euro

Cappellacci alla Carbonara

Pasta fresca e ripiena fatta a mano con cuore di Pecorino Romano e Guanciale stagionato (1,3,6)

17 euro

Tonnarelli crema cacio e pepe, Gambero Rosso

Pasta fresca con crema di Pecorino Romano e tartare di Gamberi Rossi Mazara del Vallo (1,2,6)*

23 euro

SECONDI PIATTI

Guancia di Manzo

*brasata al Barolo, nido di Cicoria aglio e olio su bruschettone di pane
(1,6,8,14)*

24 euro

Polpo rosticciato

*salsa all'Arancia, pannocchia di Patata gialla, Topinanbur in doppia
consistenza e corallo al nero di Seppia (4,6,7)*

26 euro

Burger di Wagyu*

*da 200 gr., pane al Burro aromatizzato alle erbe di campo, Patata buccia
gialla fritta, maionese e ketchup alla Senape fatti in casa, Cetriolini
disidratati (1,3,6,7,9,10,14)*

25 euro

Carrè di Agnello

*salsa Verde, verdure baby glassate al Burro e crema di Mandorle
(3,4,6,7,8,14)*

26 euro

Filetto di Maiale

*cotto a bassa temperatura e lardellato in foglie di Verza, Fagiolini Corallo
con Uvetta e Pinoli, salsa Honey Mustard (3,7,9)*

23 euro

GRIGLIERIA

Tutti i tagli di carne sono da 300 grammi

Entrecote di Manzo

22 euro

Entrecote di Manzo frollata 30/45 giorni

27 euro

Costata di Manzo selezione Yoza

32 euro

Costata di Manzo selezione Yoza frollata 30/45 giorni

37 euro

Controfiletto di Manzo selezione Sakura

30 euro

Controfiletto di Manzo selezione Sakura frollato 30/45
giorni

35 euro

Filetto di Manzo selezione Sakura

31 euro

Filetto di Manzo selezione Sakura frollato 30/45 giorni

36 euro

CONTORNI

Patate al forno

aromatizzate al Timo, Scalogno e Rosmarino

7 euro

Nido di Cicoria

con Aglio, Olio e Peperoncino

7 euro

Insalata mediterranea

con Finocchi, Arance, Olive nere e Olio Evo

8 euro

Verdure alla griglia

Melanzane, Zucchine e Carote con Olio al Basilico

7 euro

Misticanza di campo

con Carote julienne e Pomodorini Datterino

7 euro

DESSERT

Semifreddo al Pistacchio

con Meringa al Limone e granella di Pistacchio (3,6,7)

9 euro

Tiramisù

semisfera al Cioccolato fondente con sorpresa al Tiramisù e caffè espresso

(1,3,6)

8 euro

Tortino al Cioccolato

con cuore caldo di Cioccolato fondente e gelato (3,6)

9 euro

Cheesecake al Mango

con Ricotta di pecora e glassa al Mango (1,3,6)

9 euro

Millefoglie scomposto

pasta sfoglia con crema Chantilly al Rum e frutta di stagione (1,3,6,14)

8 euro

BEVANDE

Acqua microfiltrata in bottiglia

2,5 euro

Acqua minerale in bottiglia, San Pellegrino frizzante
oppure Panna liscia

4 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Lurisia (Chinotto - Gassosa -
Aranciata Amara)

4 euro

Caffè Lavazza, Espresso - Decaffeinato, Macchiato

2,5 euro

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

4 euro

Costo del servizio, pane e coperto - 3 euro per persona

ALLERGENI

1 Cereali e derivati - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Latte -
7 Frutta a guscio - 8 Sedano - 9 Senape - 10 Soia - 11 Sesamo - 12 Lupini -
13 Molluschi - 14 Solfiti

* In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con asterisco potrebbero essere congelati o surgelati

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen - *Blonde da 0,33 lt, vol. 6,7%*

6 euro

Opperbacco 4.7 - *Artigianale, Golden Ale da 0,33, vol. 4,7%*

7 euro

Bianca Piperita - *Artigianale, Blanche da 0,33, vol. 4,6%*

7 euro

Luna Rossa - *Artigianale, Belgian Amber Ale da 0,33, vol. 7%*

7 euro

VINI AL CALICE

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG - *Bernardi, vol. 11,5%*

7 euro

Velobra - *Rosso, Lazio, Cesanese del Piglio DOCG, Giovanni Terenzi, vol. 14,5%*

7 euro

Merlot - *Rosso, Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 14%*

8 euro

Via Santa - *Bianco, Lazio Passerina del Frusinate IGT, Giovanni Terenzi, vol. 13%*

7 euro

Chardonnay - *Bianco, Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 13%*

8 euro