



antipasti

starters

Flan di broccolo romanesco, bagna cauda e le sue cime 10
Romanesco broccoli flan with anchovy dip

Uovo fritto, crema di castagne e cavolo nero 11
Fried egg with chestnut cream and black cabbage

Polpette di manzo alla cacciatora con funghi saltati di stagione 12
Cacciatora style meatballs with sautéed seasonal mushrooms

Polipetti, assoluto di limone sorrentino e purè di zucca mantovana 12
Baby octopus, Sorrento Lemon sauce and pumpkin puree

Tartare di manzo, spuma di carbonara, guancia croccante 14
Beef tartare with carbonara foam and crispy guancia

Battuto di ricciola marinato con latte infuso alla camomilla 15
Marinated amberjack tartare infused with chamomile-infused milk

primi

first courses

Zuppa di legumi e porro, crackers di pane e mela verde 11
Legume and leek soup with bread crackers and green apple

Lasagna classica della nonna 13
Classic beef lasagna

Tonnarelli cacio romano e pepe 13
Tonnarelli cacio and pepe

Bucatini Amatriciana 14
Bucatini pasta with Amatriciana sauce

Mezzemaniche Carbonara 14
Mezzemaniche pasta with Carbonara sauce

Gnocco di zucca mantovana con ragù di cortile 16
Pumpkin gnocco with ragù

secondi

main courses

Guancia di manzo semi brado e zucca montata 19
Beef cheek with whipped pumpkin

Fettina panata di vitella con l'osso 22
Breaded slice of veal on the bone

Merluzzo, crema di broccolo romanesco e peperone crusco 22
Codfish with broccoli cream and crispy pepper

Galletto ripieno, funghi saltati di stagione, salsiccia e salsa al parmigiano 24
Stuffed spring chicken with sautéed seasonal mushrooms, sausage and parmesan sauce

Ricciola, pomodorini, olive taggiasche, capperi e patate 26
Amberjack with cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers and potatoes

contorni

sides

Patate al forno 5
Baked potatoes

Cicoria di campo e peperoncino calabrese 5
Field chicory and Calabrian chili pepper

Spinaci burro e parmigiano 6
Spinach with butter and Parmesan

Insalata mista 6
Mixed salad

Carciofi alla Romana 7
Roman-style artichokes

Selezione di pani fatti in casa 3.5
Homemade bread

Chiedi allo staff la specialità del giorno

Ask our staff for our dish of the day

dolci

Crème Brûlée Liquirizia e Lime 6

Liquorice and Lime Crème Brûlée

da abbinare con
suggested pairing with

Amaretto 5
Amaro del Capo 5

Torta della nonna 6

Grandmother's cake

da abbinare con
suggested pairing with

Passito di Pantelleria 6
Acquavite Nardini 6

Tiramisù classico 7

Classic Tiramisu

da abbinare con
suggested pairing with

Vecchia Romagna 5
R74 Rum Aged 5

Mousse al Cioccolato e Caramello Salato 7

Chocolate and Salted Caramel Mousse

da abbinare con
suggested pairing with

Brandy Villa Zarry 7
Puni Italian Whisky 6

Bignè al Cioccolato e Pere 9

Chocolate and Pear Profiteroles

da abbinare con
suggested pairing with

Genziana 5
Braulio Riserva 6



caffetteria

Caffè espresso 2.5

Espresso coffee

Caffè decaffeinato 2.7

Decaffeinated coffee

Marocchino 3.5

Moroccan coffee

Cappuccino 3.8

Cappuccino

Latte macchiato 4.5

Latte macchiato

Infusi 6

Tea infusions

Cioccolata calda 6

Hot chocolate

Cioccolata calda aromatizzata con cannella e panna 7

Hot chocolate with cinnamon flavoured whipped cream

