

## GLI ESPLORATORI



*Scegliamo ogni mese piatti tipici di una regione, piatti ai quali aggiungiamo il nostro tocco per offrirvi, oltre alla cucina della tradizione, proposte contemporanee.*

*A sigillare il patto con le terre di Italia un'ampia cantina di vini selezionati con cura.*

## PER CONCLUDERE IL VIAGGIO

Mousse di cioccolato fondente  
e coulis di fragole

8

Sorbetto al melone

7

Terramisu'

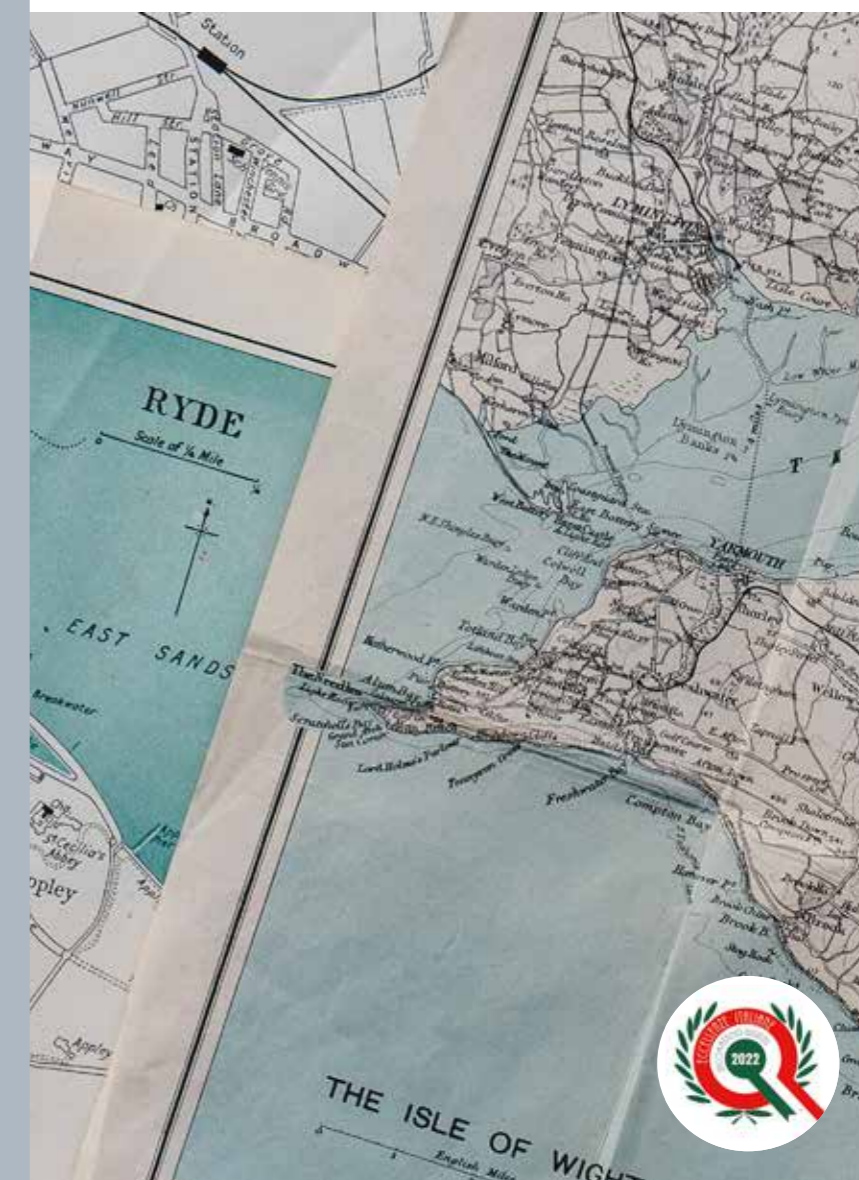
7

Cheesecake ai frutti rossi

7

*Acqua 2  
Caffè 3  
Pane e servizio 2*

*Tutti i nostri prodotti sono realizzati a mano per garantire la massima qualità e freschezza.*



## PER COMINCIARE IL VIAGGIO

FEGATINI BISCOTTATI CON GEL DI POMODORO  
E FORMAGGIO MORBIDO 13

POLPETTINE DI VERDURE SU CREMA DI PATATE  
E CHUTNEY DI PEPERONI ROSSI 13

CHEESECAKE SALATA, MOUSSE AL BASILICO,  
GEL DI POMODORO, CIPOLLA IN AGRODOLCE  
E ALICI 14

CONCIA DI ZUCCHINE CON CREMA DI PISELLI,  
GRANELLA DI PISTACCHI E  
POMODORINI CONFIT 12

TARTARE DI MANZO AFFUMICATA  
AL FAGGIO, CARCIOFI ARROSTO E RIDUZIONE  
DI MONTEPULCIANO 15

GELATO AL PARMIGIANO,  
CRUMBLE AL POMODORO, FICHI  
E RIDUZIONE DI BALSAMICO 14

## GLI INTRAMONTABILI I NOSTRI BESTSELLER

GNOCCHETTO DI PATATE AL PESTO DI RUCOLA  
E POMODORINI CONFIT 13

LINGUINE BURRO E ALICI, ANETO  
E MOLLICA CROCCANTE 15

RAVIOLO DI ORATA AL NERO DI SEPPIA, CREMA  
DI BUFALA E TARTARE DI TONNO ROSSO 17

TORTELLI DI BACCALA' MANTECATO  
CON PACHINO E OLIVE NERE 14

GUANCIA DI MANZO CBT CON CREMA  
DI CAROTE ARROSTO E SCAROLA AL BURRO 18

MAGNUM DI BACCALA' AL PANKO, MOUSSE  
ALLA BRUSCHETTA E CREMA DI PATATE 17

## GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA ROMANA

AMATRICIANA SU FONDUTA DI PECORINO  
E GUANCIALE CROCCANTE 13

CARBONARA 60° 13

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON  
POMODORINI FRESCHI E OLIO AL BASILICO 13

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE,  
BOTTARGA DI TONNO 17

## DIRETTAMENTE DAL MERCATO TRIONFALE

PAVÉ DI SALMONE, CREMA DI PISELLI  
CON CAVOLO NERO CROCCANTE 16

MEDAGLIONE DI PERSICO AL PAPAVERO,  
GEL DI CIPOLLA, CREMA DI SEDANO RAPA  
E ACETOSA ROSSA 17

TATAKI DI TONNO,  
HUMMUS DI BARBABIETOLA, FINOCCHIO AL  
BURRO E MOUSSE DI RUCOLA 18

INSALATA CON RUCOLA, CETRIOLO, CAROTE,  
MANDORLE E SALMONE MARINATO 11

MISTICANZA CON PACHINO, FETA GRECA  
E OLIVE TAGGIASCHE 10

CAVOLFIORE ARROSTO 6

PAK-CHOI RIPASSATO AL SESAMO 7

INDIVIA BELGA AL VAPORE  
RIPASSATA IN PADELLA  
E RIDUZIONE DI BALSAMICO 7