

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

SACHER AL CUCCHIAIO	8
FIOCO DI NEVE CON CREMA DI RICOTTA	8
GELATO AL PARMIGIANO, CON RIDUZIONE DI BALSAMICO E COMPOSTA DI FICHI	8
TERRAMISU'	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 ALLE ERBE	13
POLPETTE ALLA NORMA	13
CARPACCIO DI POLPO SU CREMA DI PATATE, CIPOLLA IN AGRODOLCE E MAIONESE SPEZIATA	15
CONCIA DI ZUCCHINE SU CREMA DI PISELLI, HUMMUS DI CECI E MANDORLE A SCAGLIE	13
TARTARE DI MANZO AFFUMICATA AL FAGGIO, CARCIOFI ARROSTO E RIDUZIONE DI MONTEPULCIANO	15
DISCO DI POLENTA FRITTA CON CUORE DI PROVOLA AFFUMICATA, SPECK E MAIONESE SU FUNGHI	13

GLI INTRAMONTABILI I NOSTRI BESTSELLER

RISOTTO ALLA ZUCCA CON CAPRINO, CHIPS DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE	17
LINGUINE BURRO E ALICI, ANETO E MOLLI CA CROCCANTE	15
VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA E CECI TOSTATI ALLA PAPRIKA	14
TORTELLI DI BACCALA' MANTECATI CON PACHINO E OLIVE NERE	14
GUANCIA DI MANZO CBT CON CREMA DI CAROTE ARROSTO E SCAROLA AL BURRO	20
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°	14
TONNARELLI CON POMODORINI FRESCHI E OLIO AL BASILICO	13
ROSA RIPIENA (TAGLIATELLA RIPIENA DI RAGÙ DI MANZO, BURRO E SALVIA)	17

DIRETTAMENTE DAL MERCATO TRIONFALE

STRACOTTO DI MANZO SPEZIATO, FAGIOLI BORLOTTI E CROSTINI	16
CARRÉ D'AGNELLO CBT SU SALSA AL RIBES E CAVOLETTI DI BRUXELLES	20
ORATA IN GUAZZETTO CON CAPPERI, OLIVE E CHIPS DI RISO	17
FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHI, CREMA DI PEPERONI E GIARDINIERA DI VERDURE	17
INSALATA CON RUCOLA, CETRIOLO, CAROTE, MANDORLE E SALMONE MARINATO	11
MISTICANZA CON PACHINO, FETA GRECA E OLIVE TAGGIASCHE	10

insalate disponibili solo a pranzo

CAVOLFIORE ARROSTO	6
PAK-CHOI RIPASSATO AL SESAMO	7
INDIVIA BELGA AL VAPORE RIPASSATA IN PADELLA E RIDUZIONE DI BALSAMICO	7