

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

CREMOSO AL PISTACCHIO E MANDORLE 8

SEMIFREDDO AL MOJITO 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
TARTARE DI ORATA SU CHIPS DI RISO VENERE E MAYO AVOCADO	16

GLI INTRAMONTABILI I NOSTRI BESTSELLER

RISOTTO CON CREMA DI CIME DI RAPA, PANURE CROCCANTE, ALICI E PEPERONE CRUSCO	17
LINGUINE BURRO E ALICI, ANETO E MOLLI CA CROCCANTE	15
BOTTONE RIPIENO DI RICOTTA AGLI AGRUMI SERVITO CON SALS A DI POMODORO CILIEGINO E RUCOLA FRITTA	15
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
SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI	16

DIRETTAMENTE DAL MERCATO TRIONFALE

FILETTO DI TONNO SCOTTATO SU CREMA DI PATATA VIOLA, CIPOLLA IN AGRODOLCE, FRUTTO DEL CAPPERO E SALS A TERIYAKI	22
ORATA IN GUAZZETTO CON CAPPERI, OLIVE E CHIPS DI RISO	17
FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHI, CREMA DI PASTINACA E CIPOLLOTTI ALL'AGRO	18
INSALATA CON RUCOLA, CETRIOLO, CAROTE, MANDORLE E SALMONE MARINATO	11
MISTICANZA CON PACHINO, FETA GRECA E OLIVE TAGGIASCHE	10

insalate disponibili solo a pranzo

CAPONATA DI MELANZANE	7
PAK-CHOI RIPASSATO AL SESAMO	7
INDIVIA BELGA AL VAPORE RIPASSATA IN PADELLA E RIDUZIONE DI BALSAMICO	7