

MENU'



“Chiudi gli occhi e lasciati accompagnare dal tuo palato attraverso i nostri 125 anni di storia”

Per iniziare

Il crostino del contadino (1-7-8)	14
Crostino di polenta fritto con stracciatella funghi cardoncelli arrostiti e tartufo nero invernale <i>Fried polenta with truffle burrata sauce, roasty cardoncelli mushrooms and black truffle</i>	
Testa e cuore (1-3-7-9-12)	13
Cervello di vitella grigliato cuori di carciofi alla brace maionese al caffè e salsa al prezzemolo <i>Grilled veal brain, coffee mayo roasted artichokes hearts and parsley sauce</i>	
La ciccia cruda (3-12)	14
Carpaccio di manzo marinato di nostra produzione con cipolla rossa caramellata e dressing al plancton <i>Marango breed beef tartare with caramelised red onions and plancton dressing</i>	
Il sottobosco (1-7)	13
Fiori di zucca pastellati e fritti ripieni di ricotta tartufo invernale e miele millefiori (3pz a porzione) <i>Battered and fried zucchini flowers, stuffed with winter truffled ricotta and honey</i>	
Tra terra e mare (1-3-7-9)	15
Capesante scottate in salsa alla pizzaiola <i>Grilled scallops in "Pizzaiola" style</i>	

Proseguendo

Lo scrigno dei desideri (1-3-7-8)	17
Raviolo ripieno di carciofi e ricotta burro e menta con tartufo nero invernale <i>Artichokes and ricotta stuffed ravioli, with butter mint and black truffle</i>	
Campo testaccio (1-7-9-12)	17
Rigatoni di pasta fresca al sugo di coda alla vaccinara e cioccolato Amadei fondente a scaglie <i>"Vaccinara" oxtails fresh Rigatoni pasta with Amadei black chocolate flakes</i>	
Carbonara (1-3-7)	17
Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale "Coccia Sesto", uova, Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with "Sesto Coccia" cured pork jowl, eggs, roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i>	
Cacio e Pepe (1-3-7)	17
Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Tonnarelli egg pasta with roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i>	
Amatriciana (1-7)	17
Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale "Coccia Sesto", Pecorino Romano e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with tomato sauce, "Sesto Coccia" cured pork jowl, and our black pepper mix</i>	
Ostia antica (1-3-4-12)	17
Tonnarelli burro e alici con pomodori secchi e olive taggiasche <i>Tonnarelli egg pasta butter and anchovies with dry tomatoes and black olives</i>	

Concludendo

L'abbacchio a modo mio (1-3)	25
Bocconcini di agnello* fritti dorati con topinambur e castagne arrostate <i>Fried lamb bites with sun chokes and roasted chestnut</i>	
Saltimbocca alla Angelino (1-7-12)	23
Medaglioni di controfiletto di vitello* al vino bianco con prosciutto fritto salvia croccante serviti con patate arrostate <i>White wine sautéed veal medallions with fried ham and crunchy sage, served with roasted potatoes</i>	
La scaloppina... secondo me (1-12)	26
Bocconcini di controfiletto di manzo con funghi cardoncelli e tartufo nero <i>Beef chunks with cardoncelli mushrooms and black truffle</i>	
La spada del cacciatore (4-12)	26
Pesce spada* arrostito in salsa alla cacciatora accompagnato dall'erba matta ripassata <i>Roasted swordfish in "cacciatora" sauce with sautéed wild herbs</i>	
<h2>Lieto fine</h2>	
Tiramisù (1-3-7)	8
Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere <i>Mascarpone cream, coffee "drowned" Savoiardi cookies and cocoa powder</i>	
Cheesecake de' noantri (1-7-8-12)	8
Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora con nocciole e salsa alla menta <i>As we do it: ciambelline cookies crumble, sheep ricotta cream, hazelnuts and mint sauce</i>	
La sfera di cioccolato (3-7-12)	8
Una semisfera di cioccolato fondente Amadei ripiena di mouse al cacao pere e mandorle tostate <i>Chocolate parfait with pears and almonds in dark chocolate round</i>	
Ciambelline e vin santo (1-8)	6
Ciambelline di nostra produzione al vino rosso accompagnate da vin santo <i>Homemade red wine ciambelline cookies served with a pour of sweet Vin Santo</i>	
Pane di nostra produzione (1)	3
<i>Handmade bread</i>	

Allergeni

- 1. Cereali e derivati/Cereals and derivatives vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.*
- 2. Crostacei/Crustaceans vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.*
- 3. Uova/Eggs considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi impanati, sfornati, ecc.*
- 4. Pesce/Fish l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.*
- 5. Arachidi/Peanut le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc*
- 6. Soia/Soy le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
- 7. Latte/Milk and milk products or lactose e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.*
- 8. Frutta a guscio/Nuts ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.*
- 9. Sedano/Celery che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.*
- 10. Senape/Mustard allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda*
- 11. Sesamo/Sesame spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;*
- 12. Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphisol solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.*
- 13. Lupini/Lupine presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salumi, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*
- 14. Molluschi/Molluscs presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.*