

Antipasti

<p>Pane Arabo Malui con farina di polenta, gambero e polpo grigliato, lattuga e burrata.</p> <p>Malui Arabic bread with polenta flour, shrimp and grilled octopus, lettuce and burrata cheese</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>Misto di insalata cruda e cotta al vapore con gamberi scottati e spuma di avocado</p> <p>Mixed raw and steamed salad with blanched prawns and avocado mousse</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Acciughe fritte con cipolla all'aceto di lamponi in agrodolce e fondo di carne</p> <p>Fried anchovies with sweet and sour onion in raspberry vinegar and gravy</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>Sformato di zucchine alla parmigiana, fonduta di pecorino e uovo croccante</p> <p>Parmesan courgette flan, pecorino fondue and crispy egg</p>	<p>€ 13,00</p>
<p>Tagliere con selezione di affettati e formaggi toscani, mostarda e giardiniera</p> <p>Chopping board with a selection of Tuscan cold cuts and cheeses, mustard and mixed pickled veggies</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Polpette di lesso in tempura con maionese all'arancia e misticanza</p> <p>Tempura meatballs with orange mayonnaise and salad</p>	<p>€ 13,00</p>
<p>Battuta di manzo con cipolla, capperi in fiore e pinoli tostati</p> <p>Beef steak with onion, blooming capers and toasted pinenuts</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Tagliere di formaggi (selezione di pecorini del podere Paterno di Monterotondo M.mo secondo stagionalità con miele e mostarde)</p> <p>Chopping board with a selection of local Pecorino cheeses, paired with honey and mustard</p>	<p>€ 18.00</p>

Primi Piatti

<i>Penne al pomodoro / Penne al ragù toscano</i>	<i>€ 8,00 /</i>
<i>Pasta with tomato sauce or with Tuscan style bolognaise</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Tortelli bietola e ricotta al ragù toscano</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Chard and ricotta tortelli in Tuscan style bolognaise</i>	
<i>Pici cacio e pepe</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>"Cacio e pepe" (cheese and pepper sauce) fresh pasta</i>	
<i>Gnudi di ricotta e erbe di campo, scampì alla fiamma e la sua bisque</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gnocchi-like dumplings with ricotta and wild herbs, flame-baked langoustines served along with its bisque</i>	
<i>Spaghetti con cozze, crema dolce e salicornia</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spaghetti with mussels, sweet cream and glasswort</i>	
<i>Ravioli al ripieno di gamberi rossi, la sua bisque, crema di parmigiano e olio alla clorofilla</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Ravioli stuffed with red prawns served along with their bisque, Parmigiano cheese cream and chlorophyll oil</i>	

Secondi Piatti

Tagliata di manzo con crema di broccolo, funghi di stagione e fondo di carne Sliced beef with broccoli cream, seasonal mushrooms and gravy	€ 25,00
Rollè di pollo farcito lardellato con paté di olive, crema di mais e millefoglie di patata Stuffed and larded chicken roll with olive pâté, creamed corn and potato millefeuille	€ 18,00
Milanese di filetto di orata fresca con giardino di verdure, carciofo violetto di Venturina DOP e salsa bernese Fried sea bream fillet with mixed pickled veggies, Venturina PDO violet artichoke and béarnaise sauce	€ 20,00
Frittura di calamari, puntine e gamberi Fried squid, shrimps and prawns	€ 22,00

Contorni

Patate fritte Chips	€ 6,00
Insalata mista Mixed Salad	€ 5,00

Dessert

Tortino al cioccolato cuore caldo con crema pasticcera e fragole € 6,00
Warm heart chocolate cake with custard and strawberries

Brownies con crema di nocciola e gel agli agrumi € 6,00
Brownies with hazelnut cream and citrus gel

Tiramisù classico € 6,00
Classic Tiramisù

Muffin alla mela con crema inglese alla cannella € 6,00
Apple muffins with cinnamon crème anglaise

Semifreddi vari gusti GROM € 6,00
GROM Semifreddo (assorted flavours)

Il menù può subire variazioni in base alla reperibilità e alla stagionalità dei prodotti.

Our offer is subject to change due to seasonality and product availability.