

## Antipasti

- Polpo grigliato alla nduja con cous cous e macedonia di verdure € 16,00  
Grilled octopus with nduja sauce, cous cous and vegetable salad
- Cocktail di gamberi su pasta fillo con la nostra salsa rosa alla paprika, cuore di lattuga e polvere d arancia € 18,00  
Shrimp cocktail on phyllo dough with our pink paprika sauce, lettuce and orange powder
- Pane arabo malui con farina di polenta, acciuga frita, burrata e cipolla stufata in agrodolce € 14,00  
Arab malui bread with polenta flour, fried anchovy, burrata cheese and stewed onion in sweet and sour sauce
- Uovo cbt croccante con spuma di parmigiano, gel di cetriolo e miele di acacia € 13,00  
Crispy low-temperature cooked egg with parmesan mousse, cucumber gel and acacia honey
- Tagliere con selezione di affettati e formaggi toscani, mostarda e giardiniera € 20,00  
Chopping board with a selection of Tuscan cold cuts and cheeses, mustard and mixed pickled veggies
- Polpette di lesso in tempura con maionese all'arancia e mistica € 13,00  
Tempura meatballs with orange mayonnaise and salad
- Battuta di manzo con zonzelle, mimosa di uovo e le sue salse € 15,00  
Beef steak with onion, fried dough, egg mimosa and its sauces
- Tagliere di formaggi (selezione di pecorini del podere Paterno di Monterotondo M.mo secondo stagionalità con miele e mostarde) € 18.00  
Chopping board with a selection of local Pecorino cheeses, paired with honey and mustard

## 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 e salvia</i>                             |                 |
| <i>Chard and ricotta tortelli in Tuscan style bolognaise with sage</i>                 | <i>€ 16,00</i>  |
| <i>Ravioli al ripieno di brasato con burro, timo e stracciatella</i>                   |                 |
| <i>Ravioli stuffed with braised meat with butter, thyme and stracciatella cheese</i>   | <i>€ 16,00</i>  |
| <i>Spaghetti con crema all'aglio, olio, peperoncino e tarallo croccante</i>            | <i>€ 12,00</i>  |
| <i>Spaghetti with garlic cream, oil, chili and crispy tarallo cheese</i>               |                 |
| <i>Tagliatelle all'uovo con pomodoro fresco, capperi, acciughe e pinoli</i>            |                 |
| <i>Egg tagliatelle with fresh tomato, capers, anchovies and pine nuts</i>              | <i>€ 14,00</i>  |
| <i>Pacchero pasta con ragout di polpo e ciliegino</i>                                  | <i>€ 16,00</i>  |
| <i>Pacchero pasta with octopus ragout and cherry tomatoes</i>                          |                 |
| <i>Spaghetti con cozze, lupini, crema dolce e salicornia</i>                           | <i>€ 18,00</i>  |
| <i>Spaghetti with mussels, lupins, sweet cream and glasswort</i>                       |                 |
| <i>Gnocchi con fonduta di pecorino, salmone marinato alla fiamma e polvere d'olive</i> |                 |
| <i>Gnocchi with pecorino cheese fondue, flame marinated salmon and olive powder</i>    | <i>€ 16,00</i>  |

## Secondi Piatti

- Manzo alla griglia su crema di cavolfiore, salsa verde e  
millefoglie di patata € 22,00  
Grilled beef on cream of cauliflower, salsa verde and potato  
millefeuille
- Rollé di tacchino in camicia di prosciutto toscano alla  
vaccinara e crema di mais € 16,00  
Turkey roll poached with Tuscan ham alla vaccinara and  
creamed corn
- Tomahawk di suino cbt con pere e funghi stufati al lime e  
fondo bruno € 15,00  
Pork tomahawk cooked at low temperature  
with pears and mushrooms stewed with lime and brown  
bottom
- Calamaro farcito con salmone e patata su crema di  
cannellini, colatura di alici e granella di pistacchio € 18,00  
Stuffed squid with salmon and potato on cannellini cream,  
anchovy drippings and pistachio granola
- Milanese di filetto di orata, maionese alla mostarda,  
puntarelle e carciofo violetto fritto € 22,00  
Milanese fillet of sea bream, mustard mayonnaise, chicory  
and fried violet artichoke
- Frittura di calamari, puntine e gamberi € 22,00  
Fried squid, pins and shrimps

### Contorni

Patate fritte o al forno € 6,00  
Chips or roast potatoes

Insalata mista € 5,00  
Mixed Salad

### Dessert

I nostri cantucci e vinsanto € 6,00  
Our cantucci and vinsanto

Tortino di riso con mascarpone alla menta e fragole € 6,00  
Rice cake with mint mascarpone and strawberries

Palline golose al Tiramisù € 6,00  
Tiramisù balls

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

Tortino al cioccolato dal cuore caldo su granella di biscotto al  
pistacchio € 6,00  
Chocolate cake with warm heart on pistachio cookie crumbs

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.