

Antipasti

- Club sandwich con ostia di polpo lessa, la sua maionese e pesto di rucola € 18,00
Toasted sandwich with a slice of boiled octopus, homemade mayonnaise and rocket pesto
- Bon bon di parmigiano con acciughe fritte, maionese di mostarda e pickles di cipolla rossa € 15,00
Parmesan bonbons with fried anchovies, mustard mayonnaise and red onion pickles salad
- Cilindro di brisè al sesamo con caesar salad di gamberi al vapore, misticanza e caviale di salmone € 18,00
Sesame shortcrust pastry roll with a Caesar salad of steamed prawns, mixed salad leaves and salmon caviar
- Uovo cdt croccante con spuma di parmigiano, miele di acacia e nepitella € 14,00
Crispy sous-vide egg with Parmesan mousse, acacia honey and catmint
- Carpaccio di battuta di manzo con gel alle clementine, pane croccante, salsa tonnata e mimosa di uovo € 16,00
Raw minced beef carpaccio with clementine gel, crispy bread, tuna sauce and egg mimosa
- Gran tagliere con selezione di affettati locali, pecorini Podere Paterno, mostarda, la nostra giardiniera, polenta fritta e grissini di tarallo € 25,00
Large chopping board with a selection of local cured meats, Podere Paterno pecorino cheeses, mostarda, our house-made pickled vegetables, fried polenta, and tarallo-style breadsticks.
- Tagliere di formaggi (selezione di pecorini del podere Paterno di Monterotondo M.mo secondo stagionalità con miele e mostarde) € 20,00
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>	€ 8,00 /
<i>Pasta with tomato sauce or with Tuscan style bolognaise</i>	€ 10,00
<i>Tortelli bietola e ricotta al ragù di manzo toscano</i>	€ 16,00
<i>Chard and ricotta tortelli in Tuscan style bolognaise</i>	
<i>Ravioli al ripieno di brasato con burro, timo e stracciatella</i>	€ 18,00
<i>Ravioli stuffed with braised meat with butter, thyme and stracciatella cheese</i>	
<i>Spaghetti con crema dolce all'aglio, olio, peperoncino e tarallo croccante</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti with sweet garlic cream, oil, chili and crispy tarallo cheese</i>	
<i>Fusilloni con ragù di polpo al vino rosso e olive taggiasche</i>	€ 18,00
<i>Fusilloni pasta with octopus ragù in red wine and Taggiasca olives</i>	
<i>Gnocchi con gambero alla fiamma e pesto rosso</i>	€ 18,00
<i>Gnocchi with flambéed prawns and red pesto</i>	
<i>Spaghetti con cozze, lupini, crema dolce e salicornia</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti with mussels, lupins, sweet cream and glasswort</i>	
<i>Tagliolini all'uovo bianchi con acciughe, pinoli, pan grattato all'aglio e bottarga di ricciola</i>	€ 18,00
<i>White egg tagliolini pasta with anchovies, pine nuts, garlic breadcrumbs and yellowtail bottarga</i>	

Secondi Piatti

Cotoletta "orecchia di elefante" nella bistecca con doppia panatura al panko e pico de gallo (x 2 pax) € 30,00

'Elephant's ear' cutlet in a double-coated panko steak with pico de gallo (for 2 people)

Rollè di filetto di maiale in camicia di pancetta e cavolo nero con purea di mais e carciofo stufato € 22,00

Pork tenderloin roulade wrapped in pancetta and black kale, served with corn purée and braised artichoke.

Bocconcini di petto d'anatra, rapa rossa, gel alle mele, fondo bruno e millefoglie di patata € 22,00

Duck breast bites, beetroot, apple gel, brown jus, and potato millefeuille.

Nocetta di agnello, salsa di peperone affumicato, bagna cauda ed il suo fondo di cottura € 22,00

Lamb rump, smoked pepper sauce, bagna cauda, and its cooking jus.

Mosaico di pesce cbt e grigliato con carciofi fritti e maionese in salsa verde € 22,00

Fish mosaic prepared with low-temperature cooking and grilling, served with fried artichokes and green sauce mayonnaise.

Frittura di calamari, puntine e gamberi € 22,00

Fried squid, pins and shrimps

Contorni

Insalata mista / Carciofi / Patate fritte € 6,00
Mixed salad / Artichokes / French fries

Dessert

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

Tortino al cioccolato a cuore caldo e crema inglese € 6,00
Molten chocolate cake with a warm, flowing center,
served with crème anglaise.

Tiramisù € 6,00
Tiramisù

Crema Catalana € 6,00
Catalan cream

Millefoglie scomposto con crema pasticciera e frutti rossi € 6,00
"Deconstructed" millefeuille with pastry cream and red berries.

Cheesecake ai frutti rossi € 6,00
Red berry cheesecake

Coperto € 2,50

Acqua € 3,00

Amari € 5,00

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