

Menu

- Coperto: € 6 p.p.
- Ogni piatto con aggiunta di tartufo di stagione aumenta di € 30
- Si invita la cortese clientela a segnalare al personale di sala ogni eventuale allergia
- I crudi di pesce sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Antipasti

Composè di crudo di pesce, tartare di tonno rosso e ostrica della Bretagna € 38

Spigola, salmone, tonno, ostrica della Bretagna, gamberi rossi, scampi - Pesce crudo e abbattuto - **Allergeni:** pesce, crostacei

Mousse di avocado con gamberi al vapore € 30

Gamberi, Avocado - **Allergeni:** crostacei

Misto soffiato di gamberi e fiori di zucca ripieni di spigola con maionese al tartufo € 30

Gamberi, fiori di zucca, spigola, albume, lievito, farina . **Allergeni:** glutine, crostacei, pesce, uovo

Carpaccio di filetto di manzo con julienne di topinambur e grana € 35

Manzo, topinambur, scaglie di grana - **Allergeni:** latticini

Escalope calda di foie gras con fichi profumati al Madera e prugne € 35

Foie gras, fichi, prugne - **Allergeni:** glutine

Capesante rosolate su letto di funghi e caponatina di verdure € 35

Capesante, funghi, verdure di stagione - **Allergeni:** glutine

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con provola affumicata croccante € 25

Melanzane, provola affumicata, pomodoro, basilico, farina, uovo - **Allergeni:** latticini, glutine

Plateau Royal di ostriche e crostacei (min. due persone, previa ordinazione) € 220

Astice, ostriche della bretagna, gamberi, scampi - **Allergeni:** crostacei, molluschi

Selezione di ostriche del giorno l'una € 7

Allergeni: molluschi

Selezione di caviale 30 gr € 140

Caviale Beluga 30 gr € 250





Dalla tradizione romana

Carciofi alla romana con prosciutto di Parma 24 mesi € 28

Giardinetto di legumi alla vignarola € 25

Trippa alla romana profumata alla menta € 20

Tonnarelli cacio e pepe € 25

Rigatoni alla carbonara profumati al tartufo nero di stagione € 40

Baccalà in umido con pomodorini Pachino, uvetta e pinoli tostati € 38

Saltimbocca di filetto di vitella con salvia e prosciutto di Parma 24 mesi € 38

Scottadito di agnello € 38

Paste fresche e farinacei

Paccheri di Gragnano con frutti di mare, crostacei, pomodorini e pecorino € 35

Paccheri, frutti di mare, pomodoro, pecorino - **Allergeni:** glutine, crostacei, pesce, latticini

Ravioli con gorgonzola, pere, gherigli di noci profumati alla menta romana € 30

Ravioli, gorgonzola, pere, noci, menta **Allergeni:** glutine, frutta a guscio

Risotto imperiale al curry di Madras con gamberi sgusciati € 35

Riso, curry, gamberi, panna – **Allergeni:** crostacei, latticini

Linguine con bottarga di muggine e julienne di zucchine al limoncino € 35

Linguine, bottarga di muggine, zucchine, vinaigrette al limone, farina – **Allergeni:** glutine, pesce

Zuppa di pasta e fagioli con frutti di mare € 32

Pasta, fagioli, frutti di mare - **Allergeni:** glutine, pesce, crostacei

Tagliolini con fonduta di formaggio e tartufo nero € 40 / tartufo bianco € 50

Tagliolini, tartufo, formaggio - **Allergeni:** latticini, tartufo, glutine

Tagliatelle con ragù di carne, finferli e pistacchi di Bronte € 32

Tagliatelle, ragù di carne, funghi, pistacchi - **Allergeni:** glutine

Tortellini artigianali in consommé ristretto di manzo € 28

Tortellini, carne mista, sedano, carota, cipolla, parmigiano - **Allergeni:** glutine, latticini, sedano

Tutti i primi piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine. ☈





Pescato del giorno e crostacei

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane dorati € 30

Cozze, vongole, prezzemolo, aglio, olio, peperoncino, vino bianco, pomodorini - **Allergeni:** glutine, molluschi, solfiti

Tagliata di tonno rosso glassata all'aceto balsamico e limoncino € 35

Tonno, aceto balsamico, vinaigrette al limone - **Allergeni:** pesce

Grigliata di pescato misto e crostacei € 45

Pescato del giorno, scampi, gamberi rossi, calamari - **Allergeni:** pesce, crostacei, molluschi

Escalope di spigola con pomodori, patate, olive di Gaeta e capperi di Salina € 40

Spigola, farina, pomodori, patate, olive, capperi - **Allergeni:** pesce, glutine

Triglie di scoglio scottate con leggero pesto, carciofi, patate e pinoli € 40

Triglie, pesto di basilico, carciofi, patate, pinoli - **Allergeni:** pesce, frutta a guscio

Guazzetto di pescato del giorno e crostoni di pane croccante € 45

Scampi, gamberi rossi, pesce del giorno, crostini di pane, sedano, carota, cipolla, zafferano - **Allergeni:** crostacei, glutine, sedano, pesce

Pescato del giorno (l'etto) € 10

Astice (l'etto) € 14

Gamberi (l'etto) € 18

Scampi (l'etto) € 18

Aragosta (l'etto) € 18





Carni bianche e rosse

Tartare di filetto di Danish Crown con cipolla di Tropea, senape e olio di oliva € 40

Manzo, cipolla, olio, sale, pepe, senape, tabasco, salsa Worcester, capperi, uovo, brandy, cetriolini - **Allergeni:** senape, uovo

Suprema di faraona con funghi e salsa Perigourdine € 38

Faraona, funghi, salsa Perigourdine **Allergeni:** latte e derivati, glutine, solfiti

Tournedos di manzo con salsa al Madeira e Foie Gras € 45

Manzo, salsa al Madeira, Foie Gras

Tagliata di entrecôte di manzo con panure su letto di funghi e rucola € 40

Manzo, pangrattato, funghi, rucola - **Allergeni:** glutine

Chateaubriand di manzo danese con bernese e pancetta croccante (min. due persone) € 90

Manzo, pancetta, salsa bernese (uovo, burro, estragon, limone, riduzione d'aceto) - **Allergeni:** uovo, latticini

Piatti di mezzo e contorni

Asparagi € 22

Porcini/Ovoli (secondo stagionalità) € 30

Grigliata di verdure miste € 22

Caponata di verdure con pinoli e basilico € 22

Uova al tegamino all'occhio di bue con tartufo nero € 40

Contorni di stagione € 14





Bevande e caffetteria

Caffè € 5

Cappuccino € 5

Tea e Tisane € 5

Acqua minerale € 5

Cocktail bar € 12 /20

Birra € 7

Soft drink € 7

Distillati € 10 /30

Flûte di Champagne € 18

Flûte di spumante € 12

