



Rappresenta la nostra filosofia di cucina “ Tradizionalmente **M**oderna “
fatta di esperienza, in un percorso gastronomico trasversale nella quale convergono
due anime che si contrappongono in alternanza .

La prima, racconta la tradizione e le proprie origini .

L'altra , più moderna che si esprime attraverso prodotti ricercati .



Il Tartufo nero

Piatti di apertura

Uovo pochè al tartufo nero • • • € 16
fonduta di formaggi , porcini , guanciaie croccante e pesto di tartufo e tartufo nero
Olio in abbinamento dalla cucina : **Garda Dop**

Pecorino del pastore alla griglia al tartufo nero • • • € 16
miele, gherigli di noci, bruschetta al ciauscolo , composta di pera .

I primi piatti

Carbonara 1967 tartufata • • • € 18
Uovo, cacio nobile di Roma ,guanciaie amatriciano ,tartufo nero

Chitarrine all'uovo , Cacio & Pepe tartufata • • • € 18
Cacio nobile romano , pepe pregiato tostato degli altopiani della Tanzania

I secondi piatti

La Faraona • € 24
petto carciofi e tartufo, coscia scottata, cardoncelli grigliati ,patate fondenti tartufo
Olio in abbinamento dalla cucina : **Tuscania "Tuscus" Dop**

Scaloppe di maialino pregiato di Patanegra • € 20
colatura di cacio pecorino al battuto di pesto al tartufo nero e porcini

Dessert gastronomico

Buche de Chèvre € 18
In glassa al balsamico, arancia, Gran Marnier e Tartufo nero

Il fine pasto

Amaro al tartufo nero di Norcia € 5

Grappa al tartufo nero di Norcia € 5

Piatti di apertura

Il mare e la sua insalata •

polpo, seppia, cozze, vongole, gamberi, crudità di verdure

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Garda Dop**

€ 16

Gamberi al lardo di Arnad e Brandy •

su crema di fagioli del purgatorio speziate all' argentin grill

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

€ 15

Carciofi fritti , patate soffiate alla brace •

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

€ 15

Tartare di manzo pregiato, Reggiano 24 mesi • •

Lime, pepe pregiato, lievi note di tabasco

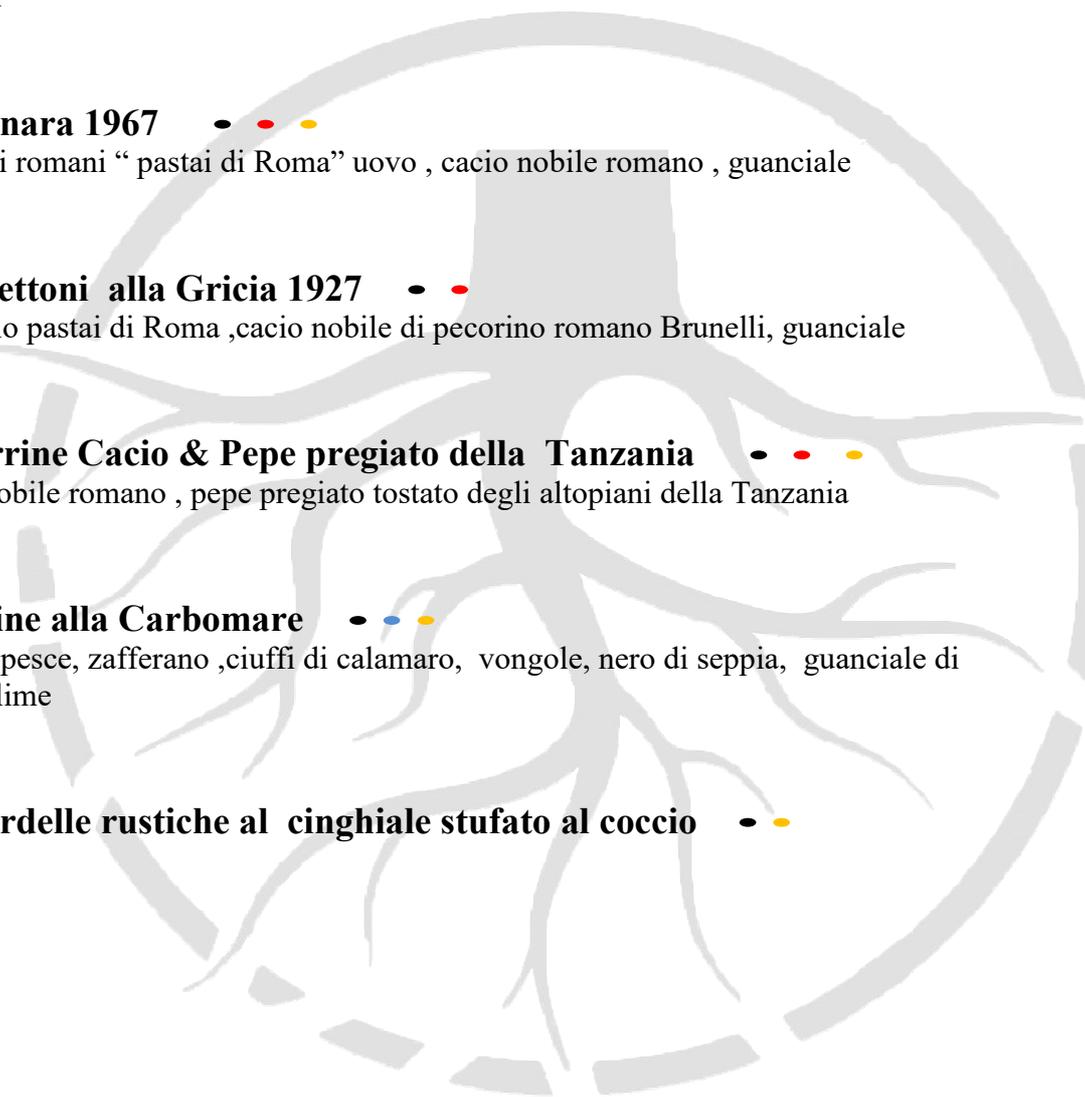
Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Garda Dop**

€ 15

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Pesce, Crostacei e molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, Semi, arachidi e soia - **Sedano**

I primi piatti



Bucatini alla Amatriciana 1957 • • •	€ 15
Pomodoro S. Marzano e pomodoro di collina, guanciale, nobile di pecorino romano Brunelli	
Carbonara 1967 • • •	€ 15
Rigatoni romani “pastai di Roma” uovo, cacio nobile romano, guanciale	
Spaghettoni alla Gricia 1927 • •	€ 15
Pastificio pastai di Roma, cacio nobile di pecorino romano Brunelli, guanciale	
Chitarrine Cacio & Pepe pregiato della Tanzania • • •	€ 16
Cacio nobile romano, pepe pregiato tostato degli altopiani della Tanzania	
Linguine alla Carbomare • • •	€ 20
uova di pesce, zafferano, ciuffi di calamaro, vongole, nero di seppia, guanciale di tonno, lime	
Pappardelle rustiche al cinghiale stufato al coccio • •	€ 16

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Pesce, Crostacei e molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, Semi, arachidi e soia - Sedano

I secondi piatti

Bracirole di agnello alla griglia, patate rosolate al rosmarino € 22

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Tuscania "Tuscus" Dop**

Straccetti di manzo pregiato alla romana • • € 18

tagliati a mano , ripassati in padella rucola e petali di grana

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

Tagliata di filetto di manzo • € 22

crema di patate allo zafferano con asparagi

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Tuscania "Tuscus" Dop**

Baccalà , colatura di scamorza al nero di seppia • • € 20

fungo cardoncello alla griglia, patate Parmentier al limone

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Garda Dop**

Branzino alla mediterranea , filangè di patate , verdure grigliate • € 20

Branzino sfilettato

Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Garda Dop**

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Pesce, Crostacei e molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, Semi, arachidi e soia - Sedano

Vegetali

Cicoriotta ripassata , Ajo Ojo e peperoncino € 8
Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

Carciofi trifolati ai sentori di brace € 8
Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Garda Dop**

La quasi Vignarola ripassata in padella € 8
Fave, carciofi, guanciale
Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Tuscania "Tuscus" Dop**

Verdure grigliate € 8
Olio extra vergine di oliva in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Pesce, Crostacei e molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, Semi, arachidi e soia - **Sedano**



Gli Chef propongono

Area dedicata ai piatti
fuori carta

Dessert

Zabaione , caffè Pellini , frutti di bosco e Savoiaro	€ 12
Zabaione con uova di Parisi mantecato a freddo ,Marsala alla mandorla , frutti di bosco su fondo di morbida crema al caffè Pellini	
Poppea • • • •	€ 10
Crema di gelato pasticcera fredda, caramello ,frolla croccante	
Sufflè al cuore di cioccolato fondente, • • • •	€ 10
terra di cacao,frutti di Bosco, panna montata e cacao, gelato alla crema	
Gelato allo Yogurt e frutti di bosco •	€ 7
Affogato al caffè Gold • • • •	€ 7
gelato di crema pasticcera, panna, caffè , frolla croccante	
Coppa Antica Roma • • • •	€ 9
Gelato di crema pasticcera, elisir, panna, caramello salato , crumble di cacao	
Sorbetteria al cucchiaio	
Mela verde	€ 5
Limone e Salvia	€ 4
Mango e Rum Zacapata	€ 8

I dessert proposti compresi, gelati e i sorbetti sono da noi prodotti .

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Pesce, Crostacei e molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, Semi, arachidi e soia - Sedano

Servizio : € 4

Poniamo particolare attenzione all'ecosostenibilità e alle norme igienico sanitarie, adottando un tovagliato monouso certificato Bio Cotone 100% .

Le proposte presenti in carta, potrebbero non essere presenti e/o subire variazioni , in relazione alla reperibilità di mercato delle materie prime .

In conformità del decreto legge (17 luglio 2013) informiamo che il pesce da noi somministrato è stato sottoposto a bonifica preventiva , attraverso l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg. Comunitario 853/04 ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24ore/ $\leq 35^{\circ}\text{C}$ per 15ore)

Alcune preparazioni potrebbero contenere degli additivi alimentari .

Nel menù sono riportati gli allergeni che sono presenti nei piatti proposti contraddistinti da un colore attraverso il quale può essere facilmente identificato nella tabella allergeni riepilogativa .