



*Chef Natale Giunta*



*Chef Natale Giunta*

*Brunch*



*Per chi farebbe ancora colazione  
For late breakfast lovers*

**Omelette Romana** uova guanciale, salsa di pomodoro, pecorino 3-7  
*Omelette Romana* eggs, guanciale bacon, tomato sauce, pecorino cheese

12

**Omelette Emiliana** uova, prosciutto, formaggio 3-7  
*Omelette Emiliana* eggs, ham, cheese

12

**Uovo fritto e bacon** 3  
*Fried egg and bacon*

12

**Royal Poché** pane tostato, uovo poché, salmone, avocado 1-3-4  
*Royal Poché* toasted bread, poached egg, salmon, avocado

15

**Avocado Toast** pane tostato, avocado, crème fraîche 1-7  
*Avocado Toast* toasted bread, avocado, crème fraîche

13

**Antéla Scramble** pane tostato, uovo strapazzato, prosciutto 1-3  
*Antéla Scramble* toasted bread, scrambled egg, ham

13,50



**Waffle Salato** sciroppo d'acero, bacon, nocciole, sale Maldon 1-3-6-7-8  
*Savory Waffle* maple syrup, bacon, hazelnuts, Maldon salt

13

**Selezione di salumi e formaggi del Lazio** 7  
*Selection of cold cuts and cheeses from Lazio*

24

**Pancake, fragole, lamponi e panna alla vaniglia** 1-3-7  
*Pancake, strawberries, raspberries and vanilla cream*

10

**Brownies, nocciole e gelato alla vaniglia** 3-7-8  
*Brownies, hazelnuts and vanilla ice cream*

10

**Banana Bread vegano e panna** 1-7-8  
*Vegan Banana Bread with fresh cream*

10

**Torta del giorno** 1-3-7-8  
*Cake of the day*

10



## *I Crudi dello Chef - Chef's Crudité's*

### **Il Crudo - Crudo selection**

**1 scampo\*, 1 gambero rosso\*, 1 ostrica, tris di tartare** 2,4,14  
*1 scampo\*, 1 red prawn\*, 1 oyster, trio of tartare*  
**25**

### **Il Gran Crudo - Gran Crudo selection**

**4 scampi\*, 4 gamberi rossi\*, 4 ostriche, tris di tartare** 2,4,14  
*4 scampi\*, 4 red prawns\*, 4 oysters, trio of tartare*  
**70**

**Carpaccio di gambero\* e passion fruit** 2,4  
*Shrimp\* carpaccio and passion fruit*  
**24**

**Tartare di spigola\*\*, pomodori secchi, capperi, olive** 2,4  
*Sea bass\*\* tartare, sun-dried tomatoes, capers, olives*  
**20**

**Tartare di salmone\*\* e avocado** 2,4  
*Salmon\*\* tartare and avocado*  
**20**

**Ostrica Fine de Claire** 4,14  
*Fine de Claire oyster*  
**5 al pezzo - each**



## *Gli Antipasti - Appetizers*

**Roast beef di picanha, salsa chimichurri, fondo di manzo** 1,7,10,12  
*Picanha roast beef, chimichurri sauce, beef jus*  
**25**

**Gambero, burrata, rucola, nero di seppia, caviale** 2,4,7,14  
*Shrimp, burrata, rocket salad, cuttlefish ink, caviar*  
**25**

**Sfera di carciofo, fonduta al parmigiano, olio alla mentuccia, carciofi croccanti** 1,3,7,12  
*Artichoke sphere, parmesan fondue, wild mint oil, crispy artichokes*  
**17**

**Polpo, zucchine, brunoise di verdure, salsa teriyaki** 1,11,14  
*Octopus, zucchini, vegetable brunoise, teriyaki sauce*  
**18**

**Ceviche di ombrina** 4,9  
*Meagre ceviche*  
**18**



### *I Primi - First Courses*

Spaghettone con gambero rosso\*, burro salato, limone, caviale 1,2,3,7,9,12

*Spaghettone with red prawn\*, salted butter, lemon, caviar*

24

Tagliolino, burro, parmigiano, tartufo nero 1,3,7

*Tagliolino, butter, parmesan, black truffle*

20

Risotto Acquerello, zucca, formaggio blue, prosciutto di anatra 7,9,12

*Risotto Acquerello, pumpkin, blue cheese, duck ham*

23

Minestra di aragosta 1,2,3,9,12

*Lobster soup*

28

Tagliolino alla Vignarola 1,3,7,9,12

*Tagliolino with Vignarola*

20

Su richiesta, disponibili i primi della tradizione romana 1,3,7

*On request, traditional Roman first courses available*

17

**Con tartufo - with truffle**

5



### *I Secondi - Main Courses*

Spigola\*\*, funghi cardoncelli, salsa scalogno, maionese ai funghi 4,7,9,12

*Sea bass\*\*, cardoncelli mushrooms, shallot sauce, mushroom mayonnaise*

26

Ricciola, bouillabaisse, salicornia, chips di alga nori 1,9,12

*Amberjack, bouillabaisse, sea asparagus, nori seaweed chips*

25

Pancia di maiale, pastinaca, carote, mela 9,12

*Pork belly, parsnip, carrots, apple*

27

Tagliata di manzo, purè di patate allo zafferano, bietola 7,9

*Beef tagliata, saffron mashed potatoes, swiss chard*

26

Millefoglie di sedano rapa, patata dolce, dragoncello 9

*Celeriac mille-feuille, sweet potato, tarragon*

20

### *I Contorni - Side Dishes*

**Verdure grigliate**

*Grilled vegetables*

12

**Verdure a foglia ripassate**

*Sautéed leafy greens*

8

**Patate al forno**

*Baked potatoes*

8

## Desserts

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| <b>Cannolo Siciliano</b>                                  | 1,3,7,8 |
| <i>Sicilian Cannolo</i>                                   |         |
| <b>10</b>                                                 |         |
| <b>Il nostro Tiramisù</b>                                 | 1,3,7   |
| <i>Our Tiramisù</i>                                       |         |
| <b>10</b>                                                 |         |
| <b>Cassata Siciliana</b>                                  | 1,3,7,8 |
| <i>Sicilian Cassata</i>                                   |         |
| <b>10</b>                                                 |         |
| <b>Gran Pistacchio</b>                                    | 1,3,7,8 |
| <i>Gran Pistachio</i>                                     |         |
| <b>12</b>                                                 |         |
| <b>Mango, meringa al limone, cocco, gel al bergamotto</b> | 3       |
| <i>Mango, lemon meringue, coconut, bergamot gel</i>       |         |
| <b>10</b>                                                 |         |
| <b>Coppa gelato</b>                                       | 3,7,8   |
| <i>Ice cream</i>                                          |         |
| <b>10</b>                                                 |         |

Servizio pane e olio a persona - *Bread and oil service per person*

## Bollicine - Sparkling wine

|                                                    |    |    |
|----------------------------------------------------|----|----|
| Banfi Cuvée Aurora Rosé Alta Langa DOCG Extra Brut | 11 | 45 |
| Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive S.A.     | 15 | 56 |
| Ronco Calino Franciacorta DOCG Brut Bio            | 10 | 50 |
| Valdo Cuvée del Fondatore                          | 9  | 25 |

## Vino bianco - White wine

|                                                                  |    |    |
|------------------------------------------------------------------|----|----|
| Agricolavinica Lame del Sorbo Sauvignon del Molise DOC           | 9  | 25 |
| Colterenzio Since 83                                             | 11 | 40 |
| Famiglia Cotarella Verdeluce Umbria IGT                          | 10 | 35 |
| Mastroberardino Vibra Irpinia Bianco                             | 9  | 25 |
| Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali Cavallo delle Fate Sicilia DOC | 9  | 30 |

## Vino rosato - Rosé wine

|                                                |    |    |
|------------------------------------------------|----|----|
| Famiglia Cotarella Sorelle                     | 10 | 40 |
| Valle delle Ferle Frappato IGT Terre Siciliane | 10 | 40 |

## Vino rosso - Red wine

|                                                      |    |    |
|------------------------------------------------------|----|----|
| Arnaldo Rivera "Undicicomuni" Barolo DOCG            | 10 | 55 |
| Colterenzio St. Daniel Pinot Nero Riserva DOC        | 11 | 45 |
| Famiglia Cotarella "Le Macioche" Rosso di Montalcino | 12 | 45 |
| Lamole di Lamole Maggiolo Chianti Classico           | 12 | 50 |
| Michael Formiconi Cisinianum                         | 9  | 37 |
| Petra Hebo Toscana Rosso IGT                         | 9  | 35 |
| Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali Lamuri             | 9  | 30 |



## Cocktails

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Aperol Spritz                      | 12 |
| Hugo                               | 12 |
| Bellini                            | 12 |
| Americano                          | 12 |
| Mojito                             | 12 |
| Espresso Martini                   | 12 |
| Gin Tonic                          | 12 |
| Cuba Libre                         | 12 |
| Analcolici - Virgin cocktails      | 10 |
| Liquori, Amari - Liqueurs, Bitters | 8  |

## Bar

|                                                  |   |
|--------------------------------------------------|---|
| Soft drinks                                      | 6 |
| Caffè - Coffee                                   | 3 |
| Cappuccino                                       | 4 |
| The caldo - Hot tea                              | 4 |
| Succhi di frutta - Fruit juice                   | 6 |
| Spremuta d'arancia - Fresh squeezed orange juice | 8 |
| Acqua - Water                                    | 4 |
| acqua potabile trattata - treated drinking water |   |

## Birre - Beers

|         |      |
|---------|------|
| Moretti | 7    |
| Ichnusa | 7    |
| Noam    | 8,50 |



## *Distillati - Spirits*



60ml - 2oz



as a cocktail

## Vodka

|                 |    |    |
|-----------------|----|----|
| Belvedere       | 12 | 14 |
| Ciroc           | 12 | 14 |
| Beluga          | 13 | 15 |
| Grey Goose Pure | 12 | 14 |
| Tito's          | 12 | 14 |

## Whisky

|                       |    |    |
|-----------------------|----|----|
| J. Walker black label | 10 | 12 |
| Laphroaig 10 y.o.     | 12 | 14 |
| Talisker 10 y.o.      | 14 | 16 |
| Caol ila 12 y.o.      | 15 | 17 |
| Oban 14 y.o.          | 15 | 17 |
| Lagavulin 16 y.o.     | 16 | 18 |
| Clynelish 14 y.o.     | 15 | 17 |
| Macallan 12 y.o.      | 18 | 20 |
| Monkey Shoulder       | 12 | 14 |
| The Famous Grouse     | 12 | 14 |



## Whiskey

|                             |    |    |
|-----------------------------|----|----|
| Jameson irish               | 10 | 12 |
| Tullamore Dew               | 10 | 12 |
| Nikka Miyagiko              | 16 | 18 |
| Hibiki Harmony              | 15 | 17 |
| Woodford Reserve bourbon    | 12 | 14 |
| Woodford Reserve Rye        | 14 | 16 |
| Maker's Mark                | 12 | 14 |
| Bulleit Borboun             | 10 | 12 |
| Bulleit Rye                 | 10 | 12 |
| Jack Daniel's n°7           | 10 | 12 |
| Jack Daniel's Single Barrel | 14 | 16 |
| Knob creek rye              | 14 | 16 |
| Knob creek bourbon          | 12 | 14 |
| Buffalo trace               | 12 | 14 |

## Cognac

|                    |    |    |
|--------------------|----|----|
| Hennessy VS        | 14 | 16 |
| Hennessy XO        | 41 | 43 |
| Martel Cordon Bleu | 34 | 36 |
| Martel VS          | 14 | 16 |



## Tequila

|                          |    |    |
|--------------------------|----|----|
| Herradura Blanco         | 12 | 14 |
| Herradura Reposado       | 13 | 15 |
| Herradura Anejo          | 14 | 16 |
| Don Julio Blanco         | 15 | 17 |
| Don Julio Reposado       | 16 | 18 |
| Don Julio Anejo          | 17 | 19 |
| Don Julio 1942           | 53 | 55 |
| Casa Hergueta uno Blanco | 15 | 17 |
| Casa Hergueta uno Anejo  | 20 | 22 |
| Casamigos Blanco         | 12 | 14 |
| Casamigos Reposado       | 13 | 15 |
| Casamigos Anejo          | 14 | 16 |

## Mezcal

|                         |    |    |
|-------------------------|----|----|
| Koch espadin artesanal  | 14 | 16 |
| Koch tobalà artesanal   | 20 | 22 |
| Koch tepezatè artesanal | 19 | 21 |
| Koch Jabalì ancestral   | 26 | 28 |
| Montelobos espadin      | 13 | 15 |



## Rum - Ron - Rhum

|                            |    |    |
|----------------------------|----|----|
| Appleton 21 y.o.           | 24 | 26 |
| Demerara Eldorado 12 y.o.  | 12 | 14 |
| Don Papa Baroko            | 12 | 14 |
| Zacapa solera gran reserva | 12 | 14 |
| Diplomatico Mantuano       | 12 | 14 |
| Rhum Trois Rivières Blanc  | 12 | 14 |

## Gin

|                                  |    |    |
|----------------------------------|----|----|
| Etsu 45% abv                     | 12 | 14 |
| Portofino 43% abv                | 14 | 16 |
| Gin Mare 42,7% abv               | 12 | 14 |
| Gin Mare Capri                   | 13 | 15 |
| Hendrick's 44% abv               | 12 | 14 |
| Monkey 47 dry gin 47% abv        | 14 | 16 |
| Bobby's schiedam dry gin 42% abv | 12 | 14 |
| Pig Skin Silver 40% abv          | 12 | 14 |
| Roku 43% abv                     | 12 | 14 |
| Tanqueray No. TEN 47,3% abv      | 12 | 14 |
| J.Rose London dry gin 43% abv    | 14 | 16 |
| London N.3 46% abv               | 12 | 14 |
| Hayman's sloe gin 23% abv        | 12 | 14 |

## Grappa

|                                  |    |    |
|----------------------------------|----|----|
| Berta Bimba Bianca               | 10 | 12 |
| Berta Roccanivo Barbera Barrique | 24 | 26 |
| Grappa Duca Enrico               | 12 | 14 |
| Levi Serafino bianca             | 18 | 20 |
| Levi Serafino camomilla          | 18 | 20 |

## ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS (REG.1169/2011)

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN**  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- CROSTACEI - CRUSTACEANS**  
e prodotti derivati - and derived products.
- UOVA - EGG**  
e prodotti derivati - and derived products.
- PESCE - FISH**  
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- ARACHIDI - PEANUTS**  
e prodotti derivati - and derived products.
- SOIA - SOYA**  
e prodotti derivati - and derived products
- LATTE - MILK**  
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose
- FRUTTA A GUSCIO - NUTS**  
cioè **mandorle** (amygdalus con immis L.), **noccioline** (corylus avellana), **nocci comuni** (juglans regia), **nocci di Anacardio** (anacardium occidentale), **nocci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **nocci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **nocci del Queensland** (macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**. - I.E., **almonds** (amygdalus con immis L.), **hazelnuts** (Corylus avellana), **common nuts** (juglans regia), **cashew nuts** (western anacardium), **pecans** (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (bertholletia excelsa), **pistachios** (pistacia vera), **Queensland nuts** (macadamia ternifolia) and **derived products**.
- SEDANO - CELERY**  
e prodotti derivati - and derived products
- SENAPE - MUSTARD**  
e prodotti derivati - and derived products.
- Semi di SESAMO - SESAME seeds**  
e prodotti derivati - and derived products.
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**  
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.
- LUPINI - LUPINS**  
e prodotti derivati - and derived products.
- MOLLUSCHI - MOLLUSCS**  
e prodotti derivati - and derived products.

### GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

### ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with (\*) are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin

Dishes marked with (\*\*) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site