

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

- 1**  **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.
- 2**  **CROSTACEI - CRUSTACEANS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 3**  **UOVA - EGG**
e prodotti derivati - and derived products.
- 4**  **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.*
- 5**  **ARACHIDI - PEANUTS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 6**  **SOIA - SOYA**
e prodotti derivati - and derived products
- 7**  **LATTE - MILK**
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO - NUTS**
cioè **mandorle** (*amygdalus* con *immis* L.), **nocciole** (*corylus avellana*), **noci comuni** (*juglans regia*), **noci di Anacardio** (*anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*carya illinoensis* (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (*bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*pistacia vera*), **noci 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.**
- 9**  **SEDANO - CELERY**
e prodotti derivati - and derived products
- 10**  **SENAPE - MUSTARD**
e prodotti derivati - and derived products.
- 11**  Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - and derived products.
- 12**  **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.
- 13**  **LUPINI - LUPINS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 14**  **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.



Chef Natale Giunta

Le nostre Insalate - Our Salads

Rucola, cocomero, feta, more, mandorle
Arugula, watermelon, feta, blackberries, almonds
15

7-8

Spinacino, prosciutto crudo, parmigiano, noci, senape antica
Spinach, row ham parmesan, walnuts, ancient mustard
16

7-8-10

Songino, salmone affumicato, cetrioli, mango, semi di lino
Songino salad, smoked salmon, cucumbers, mango, flax seeds
16

4-8-11

I nostri buns - Our buns

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cipolla brasata, bacon, crema di pecorino, tartufo
Beef burger, lollo salad, tomato, braised onion, bacon, pecorino cream, truffle
18

1-7

Pane nero, polpo rosticciato, nduja, stracciatella, pomodoro secco, cicoria
Black bread roasted octopus, nduja, stracciatella, dried tomato, chicory
19

1-7-14

Hamburger vegetariano, humus di piselli, feta, pomodoro e lattuga
Vegetarian burger, pea hummus, feta, tomato and lettuce
17

1-7

Gli Antipasti - The Appetizers

Carpaccio di manzo, brunoise di zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo estivo

7-12

Beef carpaccio, courgette bronoise, parmesan fondue, summer truffle
20

Tartare di gambero rosso

2-4-14

Red prawn tartare

25

Mozzarella di bufala, barbabietola, arancia, aneto, lamponi

7

Buffalo mozzarella, beet, orange, dill, raspberries

18

Servizio Pane & Olio a persona **2**

I Primi - First Course

La tradizione romana *

*The roman tradition**

1-7

17

Spaghettone con gambero rosso, burro salato, limone e caviale

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon and caviar

1-2-3-7

25

Spaghetto con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

Spaghettone with lemon coconut milk, olive crumble, toasted hazelnuts

1-8

20

Calamarata ragù di agnello, cicoria, polvere di limone

Calamarata lamb ragù, chicory, lemon powder

1-9

22

I Secondi - Main course

Salmone, carpaccio di barbabietola, arancia azotata, zucchine

Salmon, beet carpaccio, nitrogen orange, zucchini

4

22

Filetto di manzo, melanzana alla brace, funghi, tartufo fresco

Beef fillet, grilled aubergine, mushrooms, fresh truffle

3-12

24

Uova pochè, asparagi in tre consistenze, tartufo estivo

Pochè eggs, asparagus in three consistencies, summer truffle

3-12

20

*A vostra scelta - Your choice of Carborana, Cacio e Pepe, Gricia, Amatriciana
(Guanciale, uova, pecorino, pomodoro - *bacon, eggs, pecorino cheese, tomato*)