



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

Il 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 9,12
Picanha roast beef, chimichurri sauce, beef jus
20

Gambero, burrata, rucola, nero di seppia, caviale 2,4,7,9,14
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
16

Insalata di mare 2,4,9,12,14
Seafood salad
23

Ceviche di ombrina 4,8
Meagre ceviche
16

Peperone alla brace, fonduta di pecorino, polvere di capperi, mollica aromatizzata 1,7
Grilled pepper, pecorino fondue, caper powder, seasoned breadcrumbs
15

I Primi - First Courses

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale
Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon, caviar* 1,2,3,4,7,9,12
25

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams 1,3,14
23

Risotto Acquerello, gamberi rossi, lime, ricci di mare
Acquerello risotto, red prawns, lime, sea urchins 2,4,7,9,12,14
25

Pasta mista con cozze, fonduta di pecorino, salsa verde, datterino giallo, olive
Mixed pasta with mussels, pecorino fondue, green sauce, yellow cherry tomatoes and olives 1,2,3,4,7,9,12
20

Tagliolino alla Vignarola
Tagliolino with Vignarola 1,3,7,9,12,fave
19

Raviolo ripieno di zucchine e provola, fonduta di pecorino, bresaola di Wagyu
Raviolo filled with zucchini and provola, pecorino fondue, and Wagyu bresaola 1,3,7,12
20

Tagliolino, burro, parmigiano, tartufo nero
Tagliolino, butter, parmesan, black truffle 1,3,7
20

Su richiesta, disponibili i primi della tradizione romana
On request, traditional Roman first courses available 1,3,7
17

Con tartufo - with truffle

I Secondi - Main Courses

Spigola**, funghi cardoncelli, salsa scalogno, maionese ai funghi
*Sea bass**, cardoncelli mushrooms, shallot sauce, mushroom mayonnaise* 4,7,9,12
26

Ricciola, bouillabaisse, salicornia, chips di alga nori
Amberjack, bouillabaisse, sea asparagus, nori seaweed chips 1,4,9,12
24

Pancia di maiale, pastinaca, carote, mela
Pork belly, parsnip, carrots, apple 9,12
24

Filetto di manzo, purè di patate allo zafferano, bietola
Beef fillet, saffron mashed potatoes, swiss chard 7,9,12
26

Millefoglie di zucchine, provola affumicata, tartufo nero
Zucchini millefeuille, smoked provola cheese, black truffle 7,12
24

Ricciola, cicoria, salsa yuzu, beurre blanc, caviale
Amberjack, chicory, yuzu sauce, beurre blanc and caviar 4,7,12
27

Scamone di agnello, porri in tre consistenze jus d'agnello
Lamb rump, leeks in three textures, lamb jus 9,12
25

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables 12

Verdure a foglia ripassate
Sautéed leafy greens 8

Patate al forno
Baked potatoes 8

Desserts

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

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

Colterenzio Since 83	11	40
Famiglia Cotarella Verdeluce Umbria IGT	10	35
Livio Felluga Sharis IGT Bianco	9	35
Manfredi Stramacci Tellenae	10	40
Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali Cavallo delle Fate Sicilia DOC	9	30
Tenuta delle Ferle Murgentia Bianco	9	33

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	15	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

Continua il viaggio tra le cantine da noi selezionate, scansiona qui:
Continue your journey through our selected wineries, scan here:



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
Clynlish 14 y.o.	15	17
Macallan 12 y.o.	18	20
Monkey Shoulder	12	14
The Famous Grouse	12	14



60ml - 2oz



as a cocktail

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 Bourbon	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



60ml - 2oz



as a cocktail

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 Jabali 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 Rivieres 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)

- 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.

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