

Chef Natale Giunta

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

Per chi farebbe ancora colazione
For late breakfast lovers

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 Crudités

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

***I*l 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

Tartare di spigola, gel di mandarino, cipolla rossa pickle, mandorle tostate** 3,8,12

*Sea bass** tartare, mandarin gel, pickled red onion, toasted almonds*

20

Tartare di ricciola alla Puttanesca** 3,4

*Puttanesca-Style amberjack** tartare*

20

Ostrica Fine de Claire 4,14

Fine de Claire oyster

5 al pezzo - *each*

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

Gli Antipasti - Appetizers

Polpetta di melanzana, crema di datterino giallo, chips di melanzane 1

Aubergine fritter, yellow datterino tomato cream, crispy aubergine chips

16

Tartare di manzo, midollo, pesto alla trapanese** 7,8

*Beef** tartare, bone marrow and Trapani-style pesto*

19

Supplì di Picchiapò e la nostra salsa verde 1,3,4,9,12

Picchiapò supplì with our green sauce

17

Polpo* rosticciato, zucca in più consistenze, ketchup di barbabietola 12,14

Roasted octopus, pumpkin in different textures and beetroot ketchup*

17

Parmigiana 2.0

Parmigiana 2.0

16

I Primi - First Courses

Fusillone, crema di cime di rapa, Ragusano, muddìca siciliana 1,7

Fusillone, broccoli rabe cream, Ragusano cheese, Sicilian toasted breadcrumbs

20

Cannellone di coda alla vaccinara, pecorino siciliano, gel di sedano 1,3,7,9,12

Oxtail cannellone, Sicilian pecorino, celery gel

22

Spaghettone, gambero rosso*, caviale Osetra 1,2,4,7,9,12

Spaghettone, red prawn, Osetra caviar*

26

Risotto con zucca, crema di Parmigiano Reggiano e menta, scampi* e la loro salsa 2,7,9,12

Risotto with pumpkin, Parmigiano Reggiano and mint cream, langoustines and their sauce*

25

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

Filetto di sedano rapa, cavolfiore in più consistenze e il loro fondo 6,8,9,12
Celeriac fillet, cauliflower in different textures and their jus
23

Guancia di manzo, purea di sedano rapa e patate, amarene, vino rosso 9,12
Beef cheek, celeriac and potato purée, sour cherries, red wine
25

Pluma di suino nero dei Nebrodi, cime di rapa, uvetta, olive taggiasche, pinoli 8
Nebrodi black pork pluma, turnip greens, raisins, taggiasca olives, pine nuts
25

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

Ombrina, salsa allo zafferano, bietolina rossa e verde, mandorle** 4,7,8,12
*Meagre**, saffron sauce, red and green swiss card, almonds*
24

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables
12

Verdure a foglia ripassate
Sautèed leafy greens
8

Patate al forno
Baked potatoes
8

Desserts

Cannolo Siciliano 1,3,7,8

Sicilian Cannolo

10

Il nostro Tiramisù 1,3,7

Our Tiramisù

10

Cassata Siciliana 1,3,7,8

Sicilian Cassata

10

Lampone, crumble di amaretti, gelato alla vaniglia, cioccolato bianco, meringa al cioccolato 1,3,7,8

Raspberry, amaretti crumble, vanilla ice cream, white chocolate, chocolate meringue

10

Granita al cocco, rum, mango, meringa 3,7

Coconut granita, rum, mango, meringue

10

Coppa gelato 3,7,8

Ice cream

10

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