



La liste des allergènes figurant à l'annexe II du règlement CE 1169/11

1. Céréales contenant du gluten, à savoir: le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, épeautre, blé Khorasan et leurs souches hybridées et produits
2. Crustacés et produits dérivés
3. Oeufs et produits dérivés
4. Poisson et produits dérivés
5. Mollusques et produits dérivés
6. Arachides et produits dérivés
7. Produits de soja et de soja
8. Lait et produits laitiers, y compris le lactose
9. noix d'amande-à-dire les fruits (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), les écrous (Junglas regla), noix de cajou (*Anacardium occidentale*) de, noix de pécan (*Carya illinoensis* Wangenh K.Koch), les noix du Brésil (noix du Brésil), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix de macadamia ou Queensland (*macadamia ternifolia*), et des produits de ceux-ci, sauf pour les écrous utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
10. Céleri et produits dérivés
11. Moutarde et produits dérivés
12. Graines de sésame et produits dérivés
13. Produits à base de lupin et de lupin
14. Le dioxyde de soufre et les sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / L exprimé en termes qui ne SO₂ à calculer pour les produits sous la forme proposée prête à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant

Les poissons destinés à être consommés crus ou presque cru a été soumis à un traitement pré-nettoyage suivant les exigences du règlement (CE) 853/2004 -annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, étape 3.

Certains aliments peuvent provenir de la congélation d'un refroidisseur rapide.



Menù dégustation Traditionnel

Affiloché de boeuf mijoté avec tomate et menthe

Tonnarello “Cacio e Pepe”, fromage pecorino et poivre noire **1.3.8.**

Agneau romain rôti avec son poivrons aigre et doux

Pain brioché à la creme glacée de lait d’amande **1.3.8.9.**

€ 45

Dégustation de vins au verre 14. € 20

Menù dégustation Bar à Vin

La crêpe de farine de pois chiche avec fromage, oignon rouge et maquereau à vapeur **4.8.**

Linguina à l’ail noir fermenté, huile, piment et la bottarga de l’île de Sardaigne **1.4.**

Tartare de Saint-Jacques avec son corail séché, sa crème de beurre et anchois **1.4.5.8.**

Sériole de fond avec la soupe froide de gaspacho, algue wakame et poudre d’oignon **1.4.7.11.12.**

Bon Bon de chocolate blanc et infusion chaude de Aphrodisiac X-GIN **8.**

€ 60

Dégustation de vins au verre 14. € 35

Les menus de dégustation sont pour toute la table



Pour commencer

Boulettes de fromage avec la sauce de tomate et basilic 1.3.8.	€ 13
La “caprese”, tomate Pachino Marinda grillée et fromage stracciatella des Pouilles 8.	€ 12
La tripe avec pecorino fromage et menthe 8.10	€ 10
Langue de vache à la sauce verte de persil et jardinière croustillant 3.4.10.	€ 13
Ris de veau et courgettes romain à la sauce froide aux anchois 4.8.	€ 16
Affiloché de boeuf mijoté avec tomate et menthe romain	€ 10

La crêpe de farine de pois chiche

Classique sel, poivre, huile et romarin	€ 6
À la crème de pesto, tomates confites et pecorino romain fromage 8.	€ 13
À la scarole aux olives noires de Gaeta, raisins secs et anchois de la mer Cantabrique 4.	€ 13
Au fromage stracciatella, oignon rouge et maquereau à vapeur 4.8.	€ 13
À la creme de morue 4.	€ 14



Panier de pain de la Maison 1.3.6.8.9.12. € 3

Du jardin

Purée de fèves et chicorée lustrage	€ 9
Poivrons aigre et doux au gingembre frais et son oignon blanc	€ 7
Haricots verts à l'étouffée avec l'oignon blanc et tomates datterino	€ 7
Ratatouille	€ 8

Tartare

Tartare de Saint-Jacques avec son corail séché, sa crème de beurre et anchois 1.4.5.8.	€ 20
Tartare de boeuf à la française avec mayonnaise à l'oignon vert 3.11.	€ 18
Tartare de boeuf du Piémont à la pêche et mayonnaise au poivre rose 3.11.	€ 19
Tartare de dain avec l'oeuf chaud croustillant, les oranges et les câpres 3.11.	€ 19



Panier de pain de la Maison 1.3.6.8.9.12. € 3

Les pâtes

"Il y a une ferme qui produit des pâtes au milieu d'un champ de blé"

Mancini Pastificio Agricolo nos pâtes artisanales de blé dur

Spaghettone alla "Carbonara", oeufs frais, guanciale croquant et fromage pecorino 1.3.8.	€ 15
Maccheroni "all'Amatriciana", sauce tomate, guanciale et pecorino 1.8.	€ 14
Fusilli "jambon et figues" à la ricotta fromage de chèvre 1.8.	€ 15
Spaghettone avec tomate datterino et fromage pecorino 1.8.	€ 14
Linguina à l'ail noir fermenté, huile, piment et la bottarga de l'île de Sardaigne 1.4.	€ 15

Le plat principal

Agneau romain rôti avec le poudre de câpres et purée de poivron fumée à la feuille olivier	€ 22
"Millefoglie" de boeuf chianina grillée avec asperges et gel aux groseilles 8.	€ 18
Caille farcie d'abricots secs avec sa crème de topinambours et pudre de réglisse 8.	€ 18
Parmigiana d'aubergines au fromage provola fumée 3.8.	€ 14
Sériole avec la soupe froide de gaspacho, algue wakame et poudre d'oignon 4.7.11.12.	€ 26

Chef Francesca Ciucci - Sous Chef Francesco Aielli