

IL NOSTRO MENU SEGUE UN ORDINE DI PANCIA.

NON TROVERAI LE CLASSICHE DIVISIONI FRA ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI MA GODITI IL LIBERO ARBITRIO NELLA SCELTA DEI PIATTI LASCIATI GUIDARE DALLA GOLA.



BOMBA. 10 €

KRAPFEN SALATO con cesar dressing, pollo, guanciale e lattuga.

MATRÙ. 11 €

"c'era un cinese ad Amatrice"

BAOZI: panini cinesi al pepe cotti al vapore con maiale stufato all'amatriciana e pecorino

JAMÓN. 14 €

JAMÓN SERRANO: prosciutto spagnolo qualità Blazquez 90 gr., con schiacciata al pomodoro e basilico

PANZANELLA. 12 €

ALICI MARINATE E AFFUMICATE in casa, panzanella alla "romana" e mozzarella liquida

PULPO. 14 €

POLPO ALLA PLANCHÀ con gazpacho, stracciatella di bufala e basilico

TIRAMISUSHI. 14 €

TONNO MARINATO ALLA SOIA su cialda di riso croccante, mascarpone salato, caviale di tuorlo d'uovo e crumble al cacao

CRUDO. 13 €

CARPACCIO DI MANZO con tzatziki leggera, rapa rossa e briciole di pane al finocchietto

SESSANTACINQUE. 9 €

UOVO COTTO A 65° con patata, piselli, chorizo e maggiorana

CAVALIER GAMBERO. 16 €

LINGUINA "B. Cavalieri" con gambero rosso, lime e pepe rosa

AL NERO. 15 €

TAGLIOLINI FRESCHI al nero di seppia, calamaro scottato, asparagi, datterini al forno e pistacchio

SEVICHE. 13 €

CEVICHE DI SCAMPI allo zenzero, mango, cipolla rossa e fava di cacao

PARANZA. 17 €

frittura mista con salsa agrodolce di

CALAMARETTI
GAMBERO VIOLA
VERDURE DI STAGIONE

PIZZALÀ. 16 €

BACCALA ALLA PIZZAIOLA con capperi e cremoso di patate

SALMONE FUMATO. 17 €

SALMONE LOCH FYNE affumicato in casa al faggio con guacamole, bieta e polvere di pomodoro

BON THON. 18 €

"ricordo di una nizzarda"

TONNO ROSSO SCOTTATO con pomodoro, cipolla candita, fagiolino croccante, patata americana, tuorlo d'uovo, olive disidratate e polvere di rucola

BABY LAMB. 17 €

AGNELLO SCOTTATO con fave, spuma di pecorino e cicoria ripassata

FEROCE. 19 €

FILETTO DI MANZO con salsa bernese e scarola ripassata

★ BUFFALO BURGER ★

200 GR. DI BURGER DI MANZO

PANE FATTO IN CASA | LATTUGA E POMODORO
MOZZARELLA FILANTE | MAIONESE AL BASILICO
KETCHUP DI POMODORO FRESCO
PATATINE CHIPS

15



STRADIZIONALI

straordinarie rivisitazioni delle classiche paste romane

▲ AMATRICIANA

CAPPELLACCIO RIPIENO

cappellaccio ripieno di amatriciana, con pecorino e crumble semidolce al pepe nero

13

▲ CACIO E PEPE

SPAGHETTO FRESCO

spaghetti fresco cacio e pepe, cozze e limone

14

▲ GRICIA

FETTUCCELLA FRESCA

fettuccella fresca alla gricia con fave e mentuccia

12

DOLCI ANTIDOTI

DESSERT

sette dolci peccati

DOLCI ANTIDOTI

GOLA. 7 €

MARITONZO farcito con crema pasticcera, fragole fresche e crumble al cioccolato

AVARIZIA. 7 €

SFERA DI CIOCCOLATO AL LATTE yogurt, lampone e lime

LUSSURIA. 7 €

CRÈME BRÛLÉE al té matcha e passion fruit

IRA. 7 €

FROLLA LEGGERMENTE SALATA crema agli agrumi e meringa italo-francese bruciata

ACCIDIA. 7 €

TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA

SUPERBIA. 7 €

CHEESECAKE AL MANGO streusel integrale semidolce, creamcheese alla vaniglia e mango

INVIDIA. 7 €

Pea..ch and Love

STECOLECCO alla pesca, cioccolato bianco, mandorla e aneto

EXECUTIVE CHEF

Simone Ballicu

PASTA PANE E DESSERT
sono fatti in casa dalla nostra brigata



I GIRONI DELLA

MELANZANA

I° GIRONE

"Paisà"

CROCCHETTE DI MELANZANE, estratto di provola e origano

10



II° GIRONE

"Melanzana ti pesto"

MACCHERONCINO ACQUA E FARINA, melanzane, pesto di finocchietto, mandorle e conciato di San Vittore

14

★ DEGUSTAZIONI

a cura dello Chef Simone Ballicu

DIVINO

"i piatti della Stradizione"

Benvenuto dello Chef

MATRÙ

GRICIA

BABY LAMB

Pre-Dessert

SUPERBIA

37



GOLA

"in grazia di Dio"

Benvenuto dello Chef

PANZANELLA

TIRAMISUSHI

AL NERO

BON THON

Pre-Dessert

INVIDIA

45



CARONTE

"lasciati condurre"

DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

40



PER SEMPLIFICARE IL SERVIZIO È PREFERIBILE SE ALLA DEGUSTAZIONE ADERISCE TUTTO IL TAVOLO

ACQUA
1,50

CESTINO DI PANE
CON FARINE BIOLOGICHE
3,00

* In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004.

In questo esercizio sono presenti fave fresche sfuse.



BOLLICINE

			€
CHAMPAGNE GRAND BRUT AOC • PERRIER-JOUET	<i>pinot nero, pinot meunier, chardonnay</i>	Francia	90
CHAMPAGNE AOC • DOM PERIGNON	<i>pinot nero, chardonnay</i>	Francia	220
FRANCIACORTA SATEN ESSENCE DOCG • ANTICA FRATTA	<i>chardonnay</i>	Lombardia	45
FRANCIACORTA BRUT DOCG • ANTICA FRATTA	<i>pinot nero, chardonnay</i>	Lombardia	38
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG • LA TORDERA	<i>glera</i>	Veneto	20

BIANCHI

			€
MULLER THURGAU DOC • GIRLAN	<i>muller thurgau</i>	Trentino Alto Adige	20
GEWURZTRAMINER DOC • GIRLAN	<i>gewurztraminer</i>	Trentino Alto Adige	25
PINOT BIANCO DOC • GIRLAN	<i>pinot bianco</i>	Trentino Alto Adige	25
FRIULANO TOCAI DOC • FORCHIR	<i>friulano</i>	Friuli Venezia Giulia	20
RIBOLLA GIALLA DOC • FORCHIR	<i>ribolla gialla</i>	Friuli Venezia Giulia	22
RIESLING DOC • FORCHIR	<i>riesling</i>	Friuli Venezia Giulia	20
SAUVIGNON IGT • GIRLAN	<i>sauvigon</i>	Friuli Venezia Giulia	28
ROERO ARNEIS DOCG • SCAGLIONE	<i>arneis</i>	Piemonte	22
PASSERINA IGT • FAUSTI	<i>passerina</i>	Marche	18
PECORINO IGT • TALAMONTI	<i>pecorino</i>	Abruzzo	19
VIOGNER IGT • IMPERATORI	<i>vioagner</i>	Lazio	20
CALANCHI IGP • PAOLO E NOEMIA D'AMICO	<i>chardonnay</i>	Lazio	25
FALANGHINA DOC • VINOSIA	<i>falanghina</i>	Campania	18
VERMENTINO DOC • MELONI	<i>vermentino</i>	Sardegna	20
ANTHILIA DOC • DONNA FUGATA	<i>cataratto</i>	Sicilia	20
GRILLO IGT • COLOSI	<i>grillo</i>	Sicilia	20

ROSSI

			€
BARBERA D'ALBA DOC • SCAGLIONE	<i>barbera</i>	Piemonte	22
NEBBIOLO DOC • TRAVAGLINI	<i>nebbiolo</i>	Piemonte	19
GATTINARA DOCG • TRAVAGLINI	<i>nebbiolo</i>	Piemonte	35
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG • MASI	<i>rondinella, corvina, molinara</i>	Veneto	60
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC • CESARI	<i>rondinella, corvina</i>	Veneto	24
PINOT NERO DOC • H. LUN	<i>pinot nero</i>	Trentino Alto Adige	20
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG • FATTORIA DEI BARBI	<i>sangiovese</i>	Toscana	65
ROSSO DI MONTALCINO DOC • LA PODERINA	<i>sangiovese, merlot</i>	Toscana	19
CHIANTI CLASSICO DOCG • CASTELLI DEL GREVEPESA	<i>sangiovese</i>	Toscana	22
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG • FATTORIA DEL CERRO	<i>prugnolo gentile, merlot</i>	Toscana	30
COLLEPIANO DOCG • ARNALDO CAPRAI	<i>sagrantino</i>	Umbria	60
MONTEFALCO ROSSO DOC • ARNALDO CAPRAI	<i>sagrantino, sangiovese, merlot</i>	Umbria	22
CABERNET SAUVIGNON IGP • IMPERATORI	<i>cabernet sauvigon</i>	Lazio	30
CESANESE IGP • IMPERATORI	<i>cesanese</i>	Lazio	20
VILLA TIRRENA IGP • PAOLO E NOEMIA D'AMICO	<i>merlot, syrah</i>	Lazio	20
MONTIANO IGP • FALESCO	<i>merlot</i>	Lazio	45
NERO D'AVOLA IGP • COLOSI	<i>nero d'avola</i>	Sicilia	20
PRIMITIVO IGT • TORREVENTO	<i>primitivo</i>	Puglia	18