



Crudo di ventresca di tonno e latte di mandorla (4)	22
Uovo, vignarola e crème fraîche (3,7)	16
Quaglia, aglio nero e asparagi	16
Battuto di manzo, verza alla brace e fermentata (3,7)	18

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido (1,7,14)	18
Tortelli di erbe, aglio orsino, kefir di capra e bottarga (1,2,3,4)	18
Risotto con piselli, limone e scampi (7)	18
Bottoni di anatra, caprifoglio e ginepro (1,3,7)	18

Asparagi alla brace, caciotta di capra e tartufo (7)	24
Rombo con riduzione di gambero e olio alle foglie di fico (2,4,7)	28
Cappello del prete alla brace, fragoline fermentate ed erbe	28
Coniglio, carotine e senape (6,10)	28

Pane integrale farine Natura Maestra con burro alle acciughe (1,4,11)	3 p.p.

Tutto il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata.



Yogurt di pecora, gelato alla cera d'api e miele di acacia (1, 3, 7, 8)	12
Crema brulè all'olivello spinoso e fragoline di Nemi (1, 3, 7, 8)	12
Cioccolato al caramello, ribes nero e nocciola gentile romana (1, 3, 7, 8)	12
Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo (1, 3, 7, 8)	10
Selezione di formaggi Agricola San Maurizio & Agricola Fiorini (1, 3, 7, 8)	18

Menù degustazione 9 portate

scelto dagli chef

80

Menù degustazione 7 portate

60

Crudo di persico ed asparago bianco fermentato

Uovo, vignarola e crème fraîche

Tortelli di erbe, aglio orsino, kefir e bottarga

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione e nocciola / Pescato, zucchine e salsa al vino

Mousse di ceci con sorbetto mela e tagete

Crema al mascarpone, mosto e olio al pino mugo

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate	50
Abbinamento al calice per il 7 portate	40
Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate	30