



Crudo di gamberi rossi, latte di mandorla tostata e aneto	22
Zucchine crude e cotte con salsa al curry	16
Quaglia, aglio nero e peperone verde	18
Battuto di vacca, lattughino e rapa rossa affumicata	18
***	
Spaghettoni Monograno Felicetti, fave, baccalà mantecato e dragoncello	18
Tortelli di erbe, aglio orsino, kefir di capra e bottarga di rombo	18
Risotto con piselli, limone fermentato e crudo di scampi	18
Bottoni di anatra, caprifoglio e ginepro	18
***	
Canasta alla brace, patata fermentata, rafano e capperi fritti	24
Rana pescatrice marinata, salsa harissa e bietoline	28
Pannicolo alla brace, susina gialla e spezie	28
Coniglio, salsa alla cacciatora, carote e semi di senape	28
Pane integrale farine <i>Natura Maestra</i> con burro salato	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	12
Cioccolato al caramello, ribes nero e nocciola gentile romana	12
Tartelletta con melissa, noccioline e ciliegie	12
Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo	10
Selezione di formaggi Agricola San Maurizio & Agricola Fiorini	18

**Menu degustazione 9 portate**  
*scelto dagli chef*

80

\*\*\*

**Menu degustazione 7 portate**

60

Crudo di persico, cetriolo fermentato e olio all'aneto

Pomodori semidisidratati, tuorlo e acqua di pomodoro

Tortelli di erbe, aglio orsino, kefir di capra e bottarga

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione, susina e nocciola / Pescato, zucchine e salsa al vino

Gelato alle foglie di fico, susina rossa e arachidi

Cagliata di latte, albicocca fermentata e bacche di sambuco in granita

\*\*\*

***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

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo