

VEGETARIANI
FOR VEGETARIANS

SARDIGGIANA DI MELANZANE
CON FONDUTA DI GRANANGLONA

*Sardinian aubergines parmigiana
with Grananglona cheese fondue*

UOVO CROCCANTE, PECORINO DOLCE & PISELLI

Crispy egg, sweet Pecorino cheese & peas

SPAGHETTO ALLA CHITARRA,
RAPA ROSSA, OVINFORT & PISTACCHI

*Chitarra spaghetti fresh pasta, beetroot,
Ovinfort Sardinian bluecheese & pistachio*

CANNOLO DI ZUCCHINE CON RICOTTA,
PINOLI & FIORI IN TEMPURA

*Zucchini cannolo with ricotta fresh cheese,
pine nuts & tempura courgettes flowers*

GLI ANTIPASTI

S T A R T E R S

TONNO VITELLATO

“Tonno vitellato” Tuna made like vitello tonnato

TERRINA DI POLPO, PATATE VIOLA, POMODORINI & MENTA

Octopus terrine, violet potatoes, cherry tomatoes & mint

GAMBERI ROSSI, MANDORLE, QUINOA & AGRUMI

Red prawns, almond, quinoa & citrus fruits

PETTO DI PICCIONE, SEDANO RAPA, CACAO & ERBE SELVATICHE

Pigeon breast, celeriac, cocoa & wild herbs

I PRIMI
FIRST COURSES

RISO CARNAROLI, COLATURA DI ALICI,
AGLIO SELVATICO & LIMONE
Carnaroli rice, anchovies colatura, wild garlic & lemon

RAVIOLO DI GAMBERO,
STRACCIATELLA & INSALATA ROMANA
Prawn ravioli, stracciatella fresh cheese & roman salad

TAGLIOLINO CON CRUDO DI SCAMPI,
SEDANO & LIME
Tagliolini fresh pasta with raw scampi, celery & lime

CHIUSONI, AGNELLO,
NOCCIOLE & RICOTTA MUSTIA
*Chiusoni pasta, lamb stew,
hazelnuts & smoked ricotta cheese*

I SECONDI
M A I N C O U R S E S

TRANCIO DI PESCE BIANCO, MELANZANE,
BASILICO & POMODORINI INFORNATI
White fish fillet, aubergines, basil & roasted tomatoes

CALAMARO, PESTO,
LEMON GRASS & ZUCCHINE ARROSTO
Squid, pesto, lemon grass & grilled zucchini

SELLA D'AGNELLO,
SPINACI & CIPOLLOTTO CARAMELLATO
Saddle of lamb, spinaches & caramelized spring-onion

MAIALINO CONFIT, MIRTO,
CREMOSO DI PATATE & VERDURE CROCCANTI
Confit piglet, myrtle, cream potatoes & crispy vegetables

I DOLCI
C H E E S E & D E S S E R T S

PESCA MARINATA,
CRUMBLE & SPUMA DI TIMO LIMONATO
Marinated peach, crumble & lemon thyme foam

MILLEFOGLIE, PERLE DI CIOCCOLATO,
CREMA CHANTILLY & LAMPONI
Millefeuilles, chocolate, chantilly & raspberry

LA NOCCIOLA
The Hazelnut

LEMON TART
Lemon tart

LISTA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

CEREALI

Cereals

LATTE

Milk

SEDANO

Celery

MOLLUSCHI

Molluscs

CROSTACEI

Crustaceans

SENAPE

Mustard

UOVA

Eggs

ARACHIDI

Peanuts

PESCE

Fish

SOIA

Soy

NOCI

Nuts

SESAMO

Sesame

LUPINI

Lupin

ANIDRIDE SOLFOROSA

& SOLFITI

Sulphuric anhydride and sulphite

Vi preghiamo gentilmente di tenerci al corrente nel caso in cui foste allergici o intolleranti a qualsiasi ingrediente presente nella nostra lista (o altri) degli allergeni in quanto potrebbero essere presenti nei nostri piatti e bevande.

Siamo a vostra disposizione per qualsiasi domanda.

Per qualsiasi ulteriore informazione sulle sostanze presenti nei nostri piatti e sugli allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

We kindly ask you to inform us in the case you are allergic or intolerant to anything written in our allergens list (and others), because it could be in the ingredients of our meals or drinks.

We are at your service in case you have any further questions.

If you need any further informations regarding substances in our dishes and ingredients, you can consult our specific documentation, provided on request by our staff.