

## LA TRADIZIONE A MODO MIO /OUR ROMAN CUSINE DEGUSTATION

Carciofo alla Giudia con crema cacio e pepe

**Giudia style artichoke with cheese and black pepper cream**

Carbonara al topinambur: sedani, Guanciale di mangalitza, Uovo e topinambur

**Carbonara with Jerusalem artichoke: sedani pasta, mangalitza pork cheek, egg and Jerusalem artichoke**

La nostra porchetta: mini porchetta su purè di patate e fondo al guanciale

**Our porchetta: mini porchetta on mashed potatoes and bacon sauce**

Tarallucci e vino

**Tarallucci and wine**

40

Wine pairing

18 (2 calici)

## PESCA DAL MAZZO / DRAW FROM THE DECK

Antipasto o primo ~Portata principale~dolce

**Starter or first course ~Main course~dessert**

50

Wine pairing

18 (2 calici)

## ZAFFIRO

Tartare di Salmone Dry age, avocado, mayo alla senape, pera e limone

**Dry age salmon tartare, avocado, mustard mayo, pear and lemon**

Linguine Senatore Cappelli con battuto di pescato fresco, Bottarga d'uovo marinato e Pistacchio

**Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish, cured egg yolk bottarga and pistachio**

Tagliolini con gamberoni, cicoria leggermente piccante e mandorle

**Tagliolini with prawns, slightly spicy chicory and almonds**

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma

**Tuna tataki with chicory rösti, avocado and turmeric**

Millefoglie di pera con ricotta mantecata e sfoglia

**Pear millefeuille with creamed ricotta cream and puff pastry**

79

Wine pairing

29 (3 calici)

## RUBINO

Black Angus dolcemente affumicato con Cuore cremoso e Mela fondente  
**Sweetly smoked Black Angus with a creamy heart and apple**

Ravioli home made con battuto di cortile e il suo fondo, polvere di Porcini e Carota fumé

**Home made ravioli with chopped farmyard meat, brown stock, porcini mushroom powder and smoked carrot**

Tagliatelle con ragù di Cervo, mela, rosmarino e sentori di affumicatura  
**Tagliatelle with venison ragù, apple, rosemary and smoked notes**

Rollatina di pollo con il suo fegato, fichi secchi, purè di patate e fondo al Passito  
**Chicken roll with chicken liver, dried figs on potato puree and Passito wine base**

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole IGP

**Dolceluna2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and caramel**

77

Wine pairing

29 (3 calici)

## SMERALDO

Tortino ai carciofi con carota e crema di parmigiano allo zafferano  
**Artichoke tart with cartoni and Parmesan cream with saffron**

Risotto alla zucca, trito di mandorle e Blue Cheese  
**Pumpkin risotto, chopped almonds and Blue Cheese**

Linguine alla finta carbonara con "guanciale" di Pomodorini secchi  
**Fake carbonara linguine with dried cherry tomato "guanciale"**

Polpettine di cavolfiore fumé su humus di ceci e cavolo bianco  
**Smoked cauliflower meatballs on humus and white cabbage**

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granella di amaretti al pistacchio homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio  
**Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with homemade pistachio amaretti, Maldon salt and pistachio Chocolate**

69

Wine pairing

29 (3 calici)