Menu

ENTRÉE

ZUPPA DI ASPARAGI, SCALOGNO E PATATE CON VELA DI PANE, STRACCIATELLA E ZEST DI LIMONE 11,50
Asparagus soup shallots and potatoes with slice of bread,stracciatella and lemon zest

CARCIOFO ALLA ROMANA SU SPUMA DI PARMIGIANO 15,50
Roman-style artichoke on parmesan foam

MAIN

ORECCHIETTE CON RAGÙ DI BRACIOLE 25,50
Orecchiette served with meat rolls stuffed with lard, parsley, garlic, chilli and pecorino

RISOTTO AL FINOCCHIO E CARPACCIO DI GAMBERI ALL'ARANCIA CRUMBLE DI OLIVE E LIME 24,50
Risotto with fennel, shrimp carpaccio with orange, olives crumble and lime

GNOCCHI CARCIOFI, SALSICCIA E ZAFFERANO 21,50
Gnocchi with artichokes, sausage, and saffron

PIZZA BIANCA

4 FORMAGGI, N'DUJA E CIPOLLA CARAMELLATA 22,50
4 cheeses, n'duja and caramelized onion

PINSA

PURÉ DI FAVE PATATE E ROSMARINO, PROVOLA, MENTA PANCETTA E PECORINO CROCCANTE 18,50
provola cheese, mashed broad beans, potatoes and rosemary, mint, bacon and crispy pecorino cheese

DESSERT 8,50

TORTA RICOTTA E PISTACCHIO (GLUTEN FREE)