



MENU



## ANTIPASTI APPETIZERS

Tartare di manzo affumicata con ossobuco e rosso d'uovo disidratato  
*Smoked beef tartare with dehydrated egg yolk and ossobuco* 3, 6  
€25

Crudo di dentice con panna acida, olio al prezzemolo e cipolle in agrodolce  
*Red snapper carpaccio with sour cream, parsley oil and sweet and sour onions* 4, 7, 12  
€22

Gambero alle due consistenze con carpaccio di carote e zucchine, mousse di caprino  
*Two-texture prawns with carrot and zucchini carpaccio and goat cheese mousse* 4, 7, \*  
€20

Salmone fumé, maionese allo zafferano e colatura di alici con patate viola  
*Smoked salmon with saffron mayonnaise, anchovy sauce and purple potatoes* 3, 4  
€20

Polpo croccante con crema di mandorle e pomodorini confit  
*Crispy octopus with almond cream and confit cherry tomatoes* 4, 5, 8, 12, \*  
€22

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci e bottarga  
*Gragnano spaghetti with clams and bottarga* 1, 4, 14  
€22

Risotto pomodorini gialli e bocconcini di coppa di suino con riduzione di vino rosso  
*Risotto with yellow cherry tomato and pork coppa with red wine reduction* 9, 12  
€20

Mezzi paccheri "Benedetto Cavalieri" al ragù di cernia e pomodorini del Piennolo  
*Mezzi paccheri pasta "Benedetto Cavalieri with grouper ragout and Piennolo cherry tomatoes* 1, 4, 5, 12  
€22

Ravioli di burrata con genovese di polpo  
*Burrata ravioli with octopus genovese sauce* 1, 3, 4, 7, \*  
€22

Fettuccine ai gamberi con crema di pistacchio e stracciatella  
*Shrimp fettuccine with pistachio cream and stracciatella cheese* 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11, \*  
€23

## A TRADIZIONE ROMANA ROMAN TRADITION

Carbonara 1, 3, 7, Amatriciana 1, 12, Gricia 1, 7, Cacio & Pepe 1, 3, 7  
€18

Saltimbocca alla romana con cicoria  
*Saltimbocca alla romana with chicory* 1, 12  
€20





## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Pesce Pagro all'acqua pazza e pomodorini  
*Pagro fish in crazy water with cherry tomatoes* 4, 9, 12, 14  
€24

Filetto di manzo al pepe verde  
*Beef filet with green pepper sauce* 7, 12  
€30

Rombo con panure alle erbe con pomodorini alla pizzaiola  
*Turbot with herb breadcrumbs and pizzaiola cherry tomatoes* 4, 7  
€22

Sgombro arrosto con ricotta salata, gel al lime ed insalatina  
*Roasted mackerel fish with salted ricotta, lime gel and salad* 4, 7  
€20

Strudel di verdure con pomodorini, olive e origano  
*Vegetable strudel with tomatoes, olives and oregano* 1, 3, 5  
€18

## CONTORNI SIDE DISHES

Cicoria aglio e olio  
*Chicory with garlic and oil* 5

Patate speziate al forno  
*Spiced roasted potatoes* 5

Pomodorini basilico e origano  
*Tomatoes with basil and oregano*

Insalata mista  
*Mixed salad*  
€8

## DOLCI DESSERTS

Tiramisù Monti  
*Monti tiramisù* 3, 7

Cheesecake al caramello salato e lamponi croccanti  
*Salted caramel cheesecake with crispy raspberries* 3, 7

Semifreddo al pistacchio  
*Pistachio semifreddo* 3, 7  
€10

---

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.  
*For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the hall staff.*

**Elenco allergeni:** 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini  
**Allergen list:** 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins  
*\*Originally Frozen Product*

**Materie prime** - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Raw materials** - Products slaughtered on-site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.

