

◆ Iniziamo ◆

Panzanella di frisella, burrata e basilico fresco (1,7)
12,00

Gamberi* croccanti con zenzero e limone avvolti nella pasta kataifi
serviti con maionese fatta in casa (1, 2, 3)
15,00

Fiori di zucca farciti con fiordilatte di Agerola e alici del Cantabrico
fritti in tempura di riso (4, 7)
11,00

Uovo in Trippa alla romana (3,7)
(uova di San Bartolomeo, pomodori pelati Inserbo, Pecorino Romano DOP e mentuccia)
12,00

Pane, burro e alici (1, 4, 7)
(al farro integrale, burro di Normandia alla vaniglia e alici del Cantabrico)
9,00

Hummus di cicerchia, Fior di ricotta e indivia riccia (7, 11)
11,00

◆ Primi ◆

Fettuccine degli Angeli
(con burro di Normandia, Parmigiano Reggiano e sesamo tostato) (1, 3, 7, 11)
14,00

Rigatone Romano alla Amatriciana (1, 7) alla Carbonara (1, 3, 7) o Gricia (1, 7)
14,00

Tonnarello tradizionale cacio e pepi (1,7)
13,00

Ravioli di pasta all'uovo fatti per noi (1, 3, 7) (chiedeteci come sono quelli di oggi)
16,00

Tonnarelli alle vongole veraci e fiori zucca profumati al limone (1, 14)
18,00

Zuppa del giorno
13,00

In questo locale è consentita la scarpetta!

◆ Secondi ◆

Calamaro imbottito con ... (1, 7, 8, 14)
23,00

Tonno al forno con pesto di menta
22,00

Costine di agnello fondenti con purè di patate dolci
23,00

Tagliata di manzo ai ferri con sale di Maldon e patate al forno
28,00

Involtini di melanzane (7)
(con sugo di pomodoro, provola aumicata, basilico e parmigiano)
15,00

Maialino rosso di castiglia cbt
22,00

Polpette vegetali e provolone,
servite su salsa di pomodoro agrodolce profomata all'arancia (1, 3, 7, 8)
16,00

◆ Contorni ◆

Patate della Garbatella (come le faceva la mamma di Enzo)
(ripassate in padella con alloro, cipolla, rosmarino, finocchietto, peperoncino
e sfumate con vino e aceto) (12)
7,00

Cicoria ripassata o all'agro
7,00

Insalata di stagione
7,00

Un cestino del nostro pane
2,00