

◆ Iniziamo ◆

Patata farcita, fontina e broccoletti (7)

13,00

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)

10,00

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

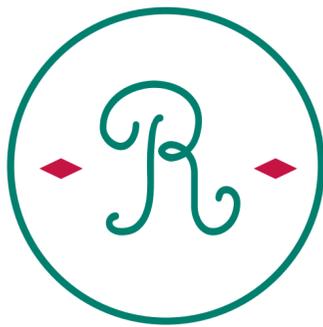
11,00

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

Risotto cacio, pepe e cozze (7, 14))

15,00

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

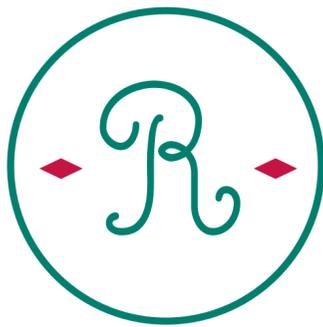
15,00

Linguine alle vongole veraci e fiori zucca
su crema di patate al limone (1, 14)

16,00

Zuppa del giorno

13,00



◆ Secondi ◆

Calamaro imbottito con verdure di stagione,
salsa al pecorino e polvere di frutta secca (1, 7, 8, 14)

22,00

Tonno scottato con...

20,00

Costine di agnello fondenti con purè di patate dolci

23,00

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

26,00

Involtini di melanzane (7)
(con sugo di pomodoro, provola affumicata,
basilico e parmigiano)

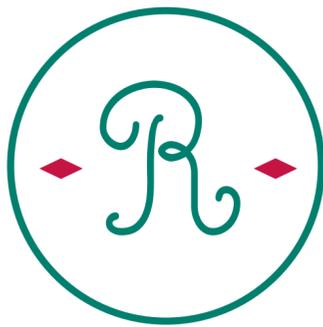
14,00

Predazzo Trentino alla piastra
con miele di Ailanto (7)

13,00

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

15,00



◆ 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)

6,00

Cicoria ripassata o all'agro

7,00

Insalata di stagione

7,00

Un cestino del nostro pane

2,00



Per concludere

Tiramisù degli Angeli

con uova San Bartolomeo, mascarpone artigianale, caffè deca,
crumble di cacao salato e biscotto gluten free

8,00

Tortina di cioccolato e mandorle con cuore morbido,
panna fresca e salsa di frutta bio di stagione

7,00

Cheesecake al cucchiaino

Crema cheese tradizionale, crumble senza glutine e salsa fatta in casa

8,00

Gelato stregato

con Liquore Strega, caffè (anche deca) e panna montata

7,00

Gelato Evo

crumble di cacao salato, gelato alla crema, trito di rosmarino
e sale Maldon e olio extravergine di oliva selezionato

8,00

Sorbetto alla frutta

6,00

Sgroppino alla Vodka

8,00

Ciambelline al vino e biscotti del Biscottificio "Alessi"

6,00

Frutta di stagione

6,00