



### **Gli Antipasti**

Bresaola di nostra produzione con granella di Mandorle, Maionese, Giardiniera e Croissant - € 16,00

Fiori di Zucca al gratin con Ricotta profumata agli agrumi e Pomodorini confit (3 pz.) - € 14,00

Caramelle di Fillo ripiene di Pecorino di Grotta, Pere brasate al Vino Rosso e guarnizione di Miele al Tartufo e Semi misti (3 pz.) - € 15,00

Polenta Fritta con Baccalà mantecato e crema di Ceci (3 pz.) - € 15,00

Polpette fritte di magro di Manzo con Salsa Verde (3 pz.) - € 13,00

Pan Brioche con Alici del Cantabrico, Arancia candita e Panna Acida - € 16,00

### **I Primi**

Spaghettoni con Tartare di Gamberi Rossi di Mazara - € 20,00

Carbonara - € 13,00

Spaghettoni **Orbetello – Cetara** (Aglia, Olio, Peperoncino, Bottarga e Colatura) - € 18,00

Tagliolini con Burro ed Alici del Cantabrico, granella di Taralli e Lime caramellato - € 15,00

Gnocchi di patate con Polpo, Zafferano e Pecorino su pesto leggero di Spinaci - € 16,00

*Nei momenti di maggior affluenza, onde garantire una corretta esecuzione dei piatti, vi chiediamo di limitare la scelta dei primi a due tipologie.*

### **I Secondi**

Ombrina al forno con Scalogno, Olive Taggiasche, Capperi e Finocchi - € 19,00

Polpo alla Piastra con 'Nduja su crema di Verdure - € 23,00

Baccalà con Pomodoro, Taggiasche, Capperi, Cipolla di Tropea caramellata e Lampascioni - € 19,00

Tagliata di Filetto di "Chianina" al Rosmarino con cuore di Puntarelle sott'olio (CBT) - € 25,00

Involtini alla Romana con flan di Pecorino - € 17,00

Coniglio con Piperna, Datterini Gialli e tortino di Patate e Porro - € 19,00

### **I Dolci**

Cestino di sfoglia con Crema Pasticcera, Granella di Mandorle e Fondente - € 8,00

Torta gelata al Cioccolato fondente con coulìs di frutta - € 9,00

Tiramisù - € 7,00

Semifreddo al Caffè con granella di Meringa, Liquirizia e gelèe all'Anice - € 7,00

Meringata al Limone - € 7,00

Creme Brulèe alla Lavanda e shot di Grand Marnier - € 9,00

Migliaccio con le Amarene Fabbri - € 8,00



### **Starters**

Homemade beef Bresaola with Almond, Mayonnaise, Pickles and Croissant - € 16,00

'Au gratin' Zucchini blossoms stuffed with citrus flavored Ricotta and confit Tomato (3 pcs.) - € 14,00

Baked Phyllo parcels stuffed with Pecorino from Grotta, braised Pears, Truffle flavored Honey and Seeds (3 pcs.) - € 15,00

Fried Polenta with creamy Cod and Chickpea cream (3 pcs.) - € 15,00

Fried Beef meatballs with Green sauce (3 pcs.) - € 13,00

Brioche bread with Cantabric Anchovies, Crème Fraiche and candied Orange - € 16,00

### **Pastas**

Spaghetti with raw 'Mazara' shrimp tartare - € 20,00

Carbonara - € 13,00

**Orbetello – Cetara** Spaghetti (Oil, Garlic, Chili, Botargo and anchovie "Colatura")- € 18,00

Homemade egg-pasta with Butter, Cantabrian Anchovie, 'Tarallo' crumble and glazed Lime zest - € 15,00

Homemade Potato dumplings with Octopus, Saffron, Spinach mousse and 'Pecorino' cheese - € 16,00

*To ensure the best outcome we kindly ask you, during particularly crowded meals, to limit your different pasta types to a maximum of two.*

### **Mains**

Baked Umbrine with Shallot, Olive and Capers on Fennels - € 19,00

Grilled Octopus with 'Nduja on vegetable cream - € 23,00

Cod morsels with Tomato, Olive, Caper, Onion and "Lampascioni" - € 19,00

Rosemary scented "Chianina" beef fillet and 'Puntarelle' chicory (Low-temperature cooked) - € 25,00

'A la Romana' Beef rolls (with Celery, Carrot, Mortadella, Tomato) and Pecorino cheese flan - € 17,00

Rabbit with 'Piperna' thyme and yellow Tomato with Potato and Leek pie - € 19,00

### **Desserts**

Pastry basket with Custard, Almond and dark Chocolate - € 8,00

Frozen Chocolate cake with fruit coulis - € 9,00

Almost Tiramisù - € 7,00

Coffee parfait with meringue crumble, Licorice and Anise gelée - € 7,00

Lemon meringue pie - € 7,00

Lavander flavoured Crème Brulée and a Grand Marnier shot - € 9,00

Semolina and Sheep Ricotta cake with "Amarene Fabbri" - € 8,00

BREAD BASKET € 3,00 – WATER 0,75 cl € 3,00