



Padrona di casa Katia Minniti

Chef Ornella De Felice

Direttrice Sabina Nicastro

tra i fornelli Matteo Passera, Luca Seghetti, Francesco Buda

tra tavoli Giulia Dal Moro, Veronica Pipiana

immerso nelle stoviglie John Baldo

Si avvisa la clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. CE 1169/11; di seguito viene riportato l'elenco degli alimenti previsti dal regolamento

ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D--alfa naturale, tocoferolo acetato D--alfa naturale, tocoferolo succinato D--alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio. **8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala e/o consultare lo specifico Libro degli ingredienti. La nostra attività applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in applicazione dei Regolamenti CE n° 852-853-854; e la tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto dettato dal Regolamento CE n° 178 del 2002; tutta la documentazione viene tenuta in regola dallo Studio Tecnico "Progetto Ambiente e Sicurezza" del Dott. Paolo Rocchetti. Inoltre si dichiara che tutto il personale presente all'interno dell'industria alimentare ha effettuato la formazione ai sensi della Delibera Regionale Lazio 825/09 in materia di formazione del personale alimentarista, di cui sono disponibili in azienda attestati e verbali delle presenze firmati sia dai discenti che dal docente Dott. Paolo Rocchetti.

***il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

Benvenuti a cena a casa mia.

Potrete decidere di seguire un percorso di Degustazione ideato dalla *Chef Ornella De Felice* per coloro che intendono sperimentare e lasciarsi guidare oppure coccolarvi selezionando dalla Carta.

Ad ogni modo sarà un'esperienza!

Katia Minniti

Welcome to my world.

You can choose to follow our Chef Ornella De Felice's

"Tasting Menu" thought out for those who wish to be guide or to pamper oneself choosing what you prefer from the "Menu".

Enjoy your time!

Katia Minniti

DISTILLATI	
Armagnac V.S.O.P	€ 12,00
Calvados Pays Dauge V.S.O.P – Chateau du Breuil	€ 9,00
Grappa Sarpa Barrique - Poli	€ 9,00
Grappa Sarpa - Poli	€ 7,00
Grappa Bianca - Domenis	€ 7,00
Grappa Invecchiata - Domenis	€ 8,00
Grappa Storica Nera - Domenis	€ 8,00
Gin Dry - Haymans	€ 6,00
Rhum V.S.O.P Guadalupe - Damoiseau	€ 10,00
Bourbon Whiskey – Four Roses	€ 10,00
Bourbon Whiskey – Bulleit Burbon	€ 10,00
Scotch Whisky 12 Y- Aberlour	€ 10,00
Scotch Whisky 10 Y - Ledaig	€ 9,00
Scotch Whisky 14 Y - Oban	€ 12,00

DEGUSTAZIONE d'AUTUNNO	
Autumn Tasting Menu	
Entrée	
Castagne, scalogno confit, pinoli, birra <i>Chestnuts, shallot confit, pine nuts, beer 1-7-8</i>	
Melone al campari, gamberi rossi*, salsa ponzu <i>Campari melon, red shrimp, salsa ponzu 2-5-6</i>	
Insalata di daikon, lamponi, curcuma, mandorle <i>Daikon salad, raspberries, curcuma, almonds 6-8</i>	
Spaghettoni, estratto di carne, colatura, scampi* al mojto <i>Spaghettoni with reduced meat and scampi mojito, lime 1-2-4-7-9-14</i>	
Tortello alla 'matriciana 1-3-7	
Cappesante*, animelle caramellate, funghi, nocciole <i>Scallops, sweetbreads, mushrooms, pickled hazelnuts 7-8-14</i>	
Dessert 1-3-7-8	
Piccola pasticceria · Pastries 1-3-7-8	
€ 60,00	
In abbinamento · in love with drinks € 80,00	



DESSERT

Cioccolato fondente, bayles, lamponi <i>Dark chocolate, bayles, raspberries</i> 1-3-7-8	€ 10,00
Souffle alla vaniglia, salsa inglese all'armagnac (20') <i>Vanilla souffle, armagnac sauce (20' wait)</i> 3-7	€ 12,00
Nocciola, orzo, clementine <i>Hazel nuts, barley, clementines</i> 1-3-7-8	€ 10,00
Mont blanc 1-7	€ 10,00
Carrot cake, gelato alla cannella <i>Carrot cake, cinnamon icecream</i> 1-3-5-7	€ 8,00
Selezione di formaggi, miele, marmellate <i>Selection of cheeses, honey and jam</i> 3	€ 12,00
Acqua Microfiltrata · <i>Water</i>	€ 2,00
Pane di nostra produzione · <i>Bread homemade</i> 1-8	€ 3,00
Caffe · <i>Coffe</i>	€ 3,00



ANTIPASTI

Rocher di piemontese, creme fraiche, rafano € 15,00

Beef tartare, crème fraiche, horseradish

3-7-8

Crocante di regaje, visciole € 14,00

Crocante di regaje, sour cherries

7-8

Sgombro*, giardiniera, spritz aperol, wasabi € 15,00

Mackerel, pickled vegetables, spritz aperol, wasabi

4-3-5

'Nduja di baccalà, broccolo siciliano € 15,00

Salted cod 'nduja, sicilian broccoli

1-4-5-7

Castagne, scalogno confit, pinoli, birra (Veg) € 13,00

Chestnuts, shallot confit, pine nuts, beer

1-7-8

PRIMI	
Risotto ai fiori di sambuco, sedano, rosmarino midollo <i>Elder flower risotto, celery, rosemary, bone marrow</i> 7-9	€ 16,00
Spaghettoni, estratto di carne, colatura, scampi* al mojito <i>Spaghettoni with reduced meat and scampi mojito, lime</i> 1-2-4-7-9-14	€ 16,00
Tortello di faraona, ribes, alici <i>Guinea fowl tortello, redcurrant, anchovies</i> 1-3-4-7-9	€ 15,00
Patate, uovo e tartufo <i>Potatoes cream, egg, truffle</i> 3-7-9	€ 16,00
Soba di daikon (Veg) <i>Daikon soba</i> 6-11	€ 14,00
DALLA TRADIZIONE	
Mezze maniche alla amatriciana · <i>Amatriciana</i> 1-7	€ 13,00
Fusilli alla carbonara · <i>Carbonara</i> 1-3-7	€ 13,00

SECONDI	
Anatra e fois gras, sedano rapa, cassis <i>Duck with fois gras, celeriac, cassis</i> 1	€ 22,00
Pancetta, patate dolci, cipolline e polvere di nachos Nocciole sott'aceto <i>Bacon, sweet potatoes, onions, nachos crumble</i> 1	€ 18,00
Calamari* "sporchi", cime di rapa, zucca e noci macadamia <i>Calamario, turnip greens, pumpkin, macadamia nuts</i> 4-8-10-14	€ 20,00
Cappesante*, animelle caramellate, funghi e nocciole sott'aceto <i>Scallops, caramelized sweetbreads, mushrooms, pickled hazelnuts</i> 7-8-14	€ 20,00
Broccoli e "Broccoli" <i>Broccoli rolls, brussels sprouts, tofu and curcuma maionese</i> 6	€ 15,00