



RIBS, CRAUTI, BBQ <i>Pork spare ribs with home-made BBQ sause glazing, sauerkrauts</i> ¹⁰	€ 15
KEBAB DI LINGUA, CAPPUCCINA, ALICI E PANNA ACIDA <i>Beef tongue kebab with crunchy Boston lettuce, anchovies and sour cream</i> ^{4,7,9}	€ 15
TRIGLIA, FIORE, SCAPECE DI ZUCCHINE, BURRATA <i>Mullet, Neapolitan style marinated courgettes, courgette flowers and fresh buffalo milk burrata</i> ^{1,4,5,7}	€ 16
FISH & CHIPS ^{1,4,5,10}	€ 16
RADICI DOLCI, INDIVIA BELGA, MANDORLE <i>Sweet roots, glazed honey endive greens and almonds</i> ⁸	€ 15
RISOTTO AL MIELE, ACETO, FUMO, POLLINE E RAFANO <i>Smoky honey and vinegar risotto with bee pollen and horseradish</i> ^{4,7,9}	€ 16
SPAGHETTI AL POMODORO DI CORBARA, CACIORICOTTA, TIMOLIMONE <i>Spaghetti with slow-grown tomatoes from the hilly farmland of Corbara near Amalfi, Cacioricotta cheese, lemon and thyme</i> ^{1,7,9}	€ 17
TORTELLI DI RICOTTA E BORRAGINE, CRESCIONE E NOCCIOLE <i>Fresh pasta Tortelli with parcels of borage greens, ricotta cheese, garden cress and hazelnuts</i> ^{1,3,7,8,9}	€ 16
LASAGNETTA AL RAGÙ DI ANATRA E TARASSACO <i>Petite lasagne with duck ragout and dandelion greens</i> ^{1,3,7,9}	€ 16
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA ^{1,3,7}	€ 13
MEZZE MANICHE CACIO E PEPE ^{1,7}	€ 13
POLLO RIPIENO, MISTICANZA, GIARDINIERA <i>Stuffed chicken, Roman-inspired mixed greens and crunchy vegetables pickles</i> ^{1,5,7,8,14}	€ 20
AGNELLO COTTO ALL'OSSO, ASPARAGI, SALSA OLANDESE <i>Roasted lamb with asparagus and hollandaise sauce</i> ^{9,10}	€ 21
CODA DI ROSPO, GRATIN DI FINOCCHIO <i>Monkfish and fennels au gratin</i> ^{1,4,7}	€ 24
CALAMARO IN DOPPIA COTTURA, SPINACINO BABY, PESTO TRAPANESE, RICOTTA <i>Two-way squid with baby spinach, Trapani style pesto and ricotta cheese</i> ^{1,5,7,8,14}	€ 20
VEGGIE CHEESECAKE <i>Vegetarian cheesecake</i> ^{1,3,7,8}	€ 18

VINI BIANCHI

PETITE ARVINE <i>Petite Arvine</i>	Anselmet	Valle d'Aosta	€ 48,00
IL MONTINO <i>Timorasso</i>	La Colombera	Piemonte	€ 36,00
ALMAN <i>Riesling</i>	Annamaria Abbona	Piemonte	€ 27,00
CINQUE TERRE <i>Bosco, albarola e vermentino</i>	La Polenza	Liguria	€ 26,00
LUGANA <i>Trebbiano</i>	Ca Maioli	Veneto	€ 24,00
SOAVE <i>Soave</i>	Monte Carbonare	Veneto	€ 28,00
VERDUZZO - Bio <i>Verduzzo</i>	I Clivi	Friuli Venezia Giulia	€ 29,00
FRIULANO "San Pietro" - Bio <i>Friulano</i>	I Clivi	Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
VITOVSKA - Bio <i>Vitovska</i>	Zidarich	Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
POJE Riserva <i>Malvasia Istriana</i>	Parovel	Friuli Venezia Giulia	€ 27,00
SYLVANER - Bio <i>Sylvaner</i>	Garlider	Trentino Alto Adige	€ 29,00
PINOT GRIGIO - Bio <i>Pinot grigio</i>	Barone Von Kripp	Trentino Alto Adige	€ 28,00
TERLANER SAUVIGNON - Bio <i>Sauvignon bianco</i>	Barone Von Kripp	Trentino Alto Adige	€ 29,00
KERNER <i>Kerner</i>	Caldaro	Trentino Alto Adige	€ 31,00

FELIX – piede franco <i>Chardonnay</i>	De Tarczal	Trentino Alto Adige	€ 30,00
GALLIENO - Bio <i>Malvasia puntinata</i>	Riserva della Cascina	Lazio	€ 22,00
VIO' <i>Viognier</i>	Etruscaia	Lazio	€ 24,00
GRIGIO - Bio <i>Pinot grigio</i>	Piana dei Castelli	Lazio	€ 28,00
FIENO DI PONZA <i>Biancolella, Forastera</i>	Antiche Cantine Migliaccio	Lazio	€ 29,00
MATRE - Bio <i>Maturano, Trebbiano</i>	Az. Agr. DS BIO	Lazio	€ 26,00
TREDICI ZERO SETTE - Bio <i>Malvasia, Trebbiano, Passito di trebbiano</i>	Az. Agr. Milana	Lazio	€ 25,00
VIGNA VECCHIA - Bio <i>Trebbiano spoletino</i>	Collecapretta	Umbria	€ 29,00
MIDA - Bio <i>Pecorino</i>	Az. Agr. Allevi Maria Letizia	Marche	€ 25,00
V.C.J. CAMPO DELLE OCHE <i>Verdicchio</i>	Fattoria San Lorenzo	Marche	€ 26,00
FIANO d'AVELLINO <i>Fiano</i>	Ciro Picariello	Campania	€ 26,00
VALCERASA ETNA BIANCO - Bio <i>Carricante</i>	Alice Bonaccorsi	Sicilia	€ 32,00
VITEADOVEST - Bio <i>Grillo, Catarratto</i>	Az. Agr. Viteadovest	Sicilia	€ 27,00
CUE' - Bio <i>Moscato Giallo</i>	Cantina Marilina	Sicilia	€ 23,00

VINI ROSSI

BARBARESCO "MONTESTEFANO" - Bio <i>Nebbiolo</i>	Stefano Rivella	Piemonte	€ 58,00
BAROLO <i>Nebbiolo</i>	Annamaria Abbona	Piemonte	€ 52,00
AMARONE <i>Corvina, rondinella</i>	Tenuta S. Antonio	Veneto	€ 52,00
RIPASSO <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	Corte Rugolin	Veneto	€ 29,00
HODI BARDE <i>Terrano</i>	Parovel	Friuli Venezia Giulia	€ 26,00
TEROLDEGO <i>Teroldego</i>	De Tarczal	Trentino Alto Adige	€ 27,00
LAGREIN <i>Lagrein</i>	Barone Von Kripp	Trentino Alto Adige	€ 27,00
ALFEO <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Ceralti	Toscana	€ 38,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Sangiovese, Merlot</i>	Capoverso	Toscana	€ 34,00
LE TRAME - Bio <i>Sangiovese, Colorino, Mammolo, Foglia Tonda</i>	Podere Le Boncie	Toscana	€ 47,00
CAPITANCELLI - Bio <i>Syrah, Cabernet, Cesanese, Montepulciano</i>	Piana dei castelli	Lazio	€ 26,00
TORRE DEL MARE 2006 - Bio <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	Piana dei castelli	Lazio	€ 60,00

GALANTUOMO - Bio <i>Barbera</i>	Collecapretta	Umbria	€ 26,00
SCIASCI' <i>Sciascinoso</i>	Capolino Perlingerì	Campania	€ 25,00
CARATO VENUSIO <i>Aglianico del vulture</i>	Cantina Venosa	Basilicata	€ 35,00
ROSSO COCEVOLA <i>Nero di Troia</i>	Tenuta Cocevola	Puglia	€ 24,00
VALCERASA ETNA ROSSO - Bio <i>Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese</i>	Alice Bonaccorsi	Sicilia	€ 33,00

BOLLICINE

SPUMANTE "SAN GIORGIO" <i>Erbaluce di Caluso</i>	Cieck	Piemonte	€ 30,00
SPUMANTE "NATURE" PAS DOSÈ <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	Monsupello	Lombardia	€ 29,00
SPUMANTE ROSÈ BRUT <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	Monsupello	Lombardia	€ 32,00
SPUMANTE "3B" ROSATO EXTRA BRUT <i>Baga, Bical</i>	Filipa Pato	Portogallo	€ 28,00
FRANCIACORTA SATEN <i>Chardonnay</i>	Ricci Cubastro	Franciaorta	€ 32,00
FRANCIACORTA ROSATO <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	Ricci Cubastro	Franciaorta	€ 34,00
CHAMPAGNE BRUT <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier</i>	De Castellane	Champagne	€ 58,00
CHAMPAGNE MILLESIME 2006 <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Collet	Champagne	€ 62,00
IDROMIELE · Abete o Agrumi	Mieli Thun	Trento	€ 25,00
ROSATI			
ROSA <i>Nebbiolo</i>	Annamaria Abbona	Piemonte	€ 22,00
LAGREIN ROSATO - Bio <i>Lagrein</i>	Barone Von Kripp	Alto Adige	€ 22,00
ZERO NOVE UNDICI - Bio <i>Cesanese</i>	Az. Agr. Milana	Lazio	€ 23,00
VIA DELLE ROSE - Bio <i>Montepulciano, Sangiovese</i>	Riserva della Cascina	Lazio	€ 21,00



TE, TISANE E CAFFE

CHOCO CHAI	€ 5,00
Te nero, cannella, fave di cacao, scorza d'arancia, Zenzero, cardamomo, pepe rosa	
<i>Black tea, cinnamon, orange, ginger, cardamom pink pepper</i>	
VELVET PEONY	€ 5,00
Te verde sencha e ribes	
<i>Chinese green tea with ribes</i>	
TISANA RELAX	€ 5,00
Lemongrass, mora, verbena, anice, camomilla, arancia, cannella, zenzero, chiodi di garofano, cardamomo	
<i>Herbal tea with lemongrass, blackberry, verbena, anise chamomile, orange, cinnamon, ginger, cloves, cardamom</i>	
TISANA DIGESTIVA	€ 5,00
finocchio, liquirizia, arancia, cannella, zenzero, cardamomo	
<i>Herbal tea with fennel, licorice, lemongrass, orange, cinnamon, ginger, cardamom</i>	
MIELE "Mieli Thun"	€ 2,00
<i>Honey from nomadic beekeeping</i>	
CAFFE · Coffee	€ 3,00



DESSERT

Soufflé alla vaniglia, salsa inglese all'armagnac <i>Madagascar vanilla soufflé with Armagnac scented crème anglaise</i> ^{1,3,7} (20 min. di attesa)	€ 12,00
Mousse al cocco, fragole e rabarbaro <i>Coconut mousse, strawberry and rhubarb</i> ^{1,3,7}	€ 10,00
Cioccolato bianco, fava tonka, lamponi e wasabi <i>White chocolate, tonka beans, raspberries and wasabi</i> ^{1,7}	€ 10,00
Cioccolato, arachidi e caramello salato <i>Chocolate, peanuts and salted caramel</i> ^{1,3,5,7}	€ 10,00
Bombette con gianduja <i>Giandua spheres</i> ^{1,3,5,7,8}	€ 8,00
Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i> ^{1,3,7}	€ 15,00

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

Porto LBV 2012 - Niepoort	€ 9,00
Amaro formidabile	€ 6,00
Mirto	€ 6,00
Malvasia	€ 8,00
Moscato	€ 6,00
Vino di Visciole	€ 6,00
Passito	€ 8,00