



## **ANTIPASTI CRUDI** *raw appetizers*

### **Ostrica concava ...4**

selezione di special de claire e fine de claire

*Concave oyster (All. Tab. 14)*

### **Ostrica concava speciale ...5**

selezione di ostriche speciali

*Special concave oyster (All. Tab.14)*

### **Salumi e formaggi...25**

tagliere con selezione insaccati e formaggi

*Ham and cheese selection (All. Tab. 7)*

### **Plateau royale ...40**

selezione di crudi di pesce e ostriche

*Raw fish and oysters selection for two people (All. Tab. 2, 4, 7)*

### **Crudo del giorno ...18**

carpaccio di pescato con zucca, panna acida e erba cipollina

*Seasonal raw fish served with pumpkin's velvet and thick cream with chives (All. Tab. 4, 7, 8)*

### **Battuto di manzo ...18**

fassona piemontese con senape, sedano rapa e bergamotto,  
cicoria e uova di salmone

*Raw beef tartare served with mustard, celeriac, bergamot,  
cicory and salmon eggs (All. Tab. 1, 2, 6, 7)*

### **Gambero rosso di Mazara ...23**

tartare, maionese alla bisque, ketchup di prugna, verza fermentata

*Raw red prawn tartare served with bisque mayo, plum ketchup  
and fermented savoy (All. Tab. 4, 5, 9)*



## **ANTIPASTI COTTI**

### *Cooked APPETIZERS*

#### **Astice ...20**

crema di spinaci, bun tostato, tom kha kai e corallo di carbone e liquirizia

*Lobster served on a spinach cream with tom kha kai soup, bun, liquerice and charcoal coral tuile (All. Tab. 1, 2, 7, 9)*

#### **Ostrica e gin ...18**

in tempura, mela verde, radice di cerfoglio arrosto e radicchio

*Gin scented oyster in tempura served on a green apple purea with roasted chervil's root and red chicory (All. Tab. 13, 14)*

#### **Sgombro ...16**

marinato, Parmigiano Vacche Rosse, arancia amara e salsa romesco

*Marinated mackarel topped with a pepper and almond sauce, parmigiano vacche rosse and bitter oranges (All. Tab. 4, 6, 7)*

#### **Coniglio ...16**

terrina e salsa di fegatini, pinoli terra di olive taggiasche e cialda soffiata di porcini

*Steamed rabbit in terrina served on a liver cream, pine nuts, olives and a crispy porcini cloud (All. Tab. 7, 9)*

#### **Anatra ...18**

polpette di coscia confit, scarola, bagna cauda e paprika

*Duck's meatbals, escarole, paprika and bagna cauda (All. Tab. 1, 3, 7)*

#### **Uovo San Bartolomeo ...16**

uovo bio di Viterbo, hummus di ceci e barbabietola rossa al sale

*Sous-vide organic egg with humus and red beetroot (All. Tab. 1, 3)*



## **PRIMI PIATTI**

### ***FIRST COURSE***

#### **Spaghetto Verrigni ...19**

con rana pescatrice, finocchio, olive taggiasche e pompelmo  
*Spaghetti with monk fish, fennel, olives and grapefruit (All. Tab. 1, 4, 8, 9)*

#### **Cacio e pepe ...19**

tagliolino al grano saraceno, tartar di gambero rosso, yuzu e menta  
*Cheese and pepper tagliolino with yuzu  
and melissa marinated red prawns (All. Tab. 1, 2, 7, 9)*

#### **Risotto cozze e ricci ...24**

riso carnaroli Pila Vecia, pesto di ravanelli, pecorino e polvere di cozze  
*Mussel and sea urchin risotto with raddish, pecorino cheese  
and mussel powder (All. Tab. 2, 7, 8, 9, 14)*

#### **Raviolo ...18**

ripieno di stracotto di agnello, zabaione, funghi shitake e prugne fermentate  
*Braised lamb's raviolo with eggnog, shitake mushrooms and fermented plums (All. Tab. 1, 3, 7, 9, 12)*

#### **Cappellaccio di cipolla ...18**

ripieno di cipolla rossa al forno, blu di bufala e osmosi di daikon  
*Roasted red onion cappellaccio with Buffalo blue cheese and osmotic daikon (All. Tab. 1, 3, 7, 9)*



## **SECONDI PIATTI**

### ***MAIN COURSE***

#### **Baccalà in carpione ... 25**

con animelle fritte, broccolo romanesco e cipolla rossa

*Soused cod with fried lamb's sweetbread, romanesque and red onion (All. Tab. 1, 4, 9, 12)*

#### **Capesante arrostitite ... 25**

con pappa al pomodoro, kimchi di radis noir e aglio nero

*Roasted scallops\* on pappa al pomodoro, black raddish kimchi and black garlic (All. Tab. 1, 4, 7, 8, 14)*

#### **Polpo ... 25**

alla cacciatora, cime di rapa stufate, bergamotto e cicerchia

*Braised octopus with chickling, turnip tops and bergamot (All. Tab. 4, 9, 12)*

#### **Agnello ... 25**

al bourbon, pastinaca alla griglia, melograno e garum

*Bourbon scented sauted lamb with parsnip, pomegranate and garum (All. Tab. 4, 9, 12)*

#### **Manzo ... 25**

cavolo nero e curry, funghi saltati e lenticchie

*Sliced beef with curry, black cabage, mushrooms and lentils (All. Tab. 9)*

#### **Maialino da latte ... 25**

con spinaci al sesamo, mele e salsa yakitori

*Suckling pig with sesami spinach, Apple and yakitori sauce (All. Tab. 4, 6, 9, 11)*



## **DOLCI** **DESSERT**

### **Yogurt e Melograno ...9**

mousse glassata al melograno, ganache al forno di cioccolato fondente 85% e spugna al basilico

*Yogurt mousse, pomegranate gelly, baked chocolate ganache and basil sponge (All. Tab. 1, 3, 7)*

### **Ego40 ...9**

spuma al cioccolato bianco, crema di pere, foie gras e sablè al pepe nero

*White chocolate foam, pear cream, foie gras and black pepper sablé (All. Tab. 1, 3, 7)*

### **Caffè e cioccolato ...9**

mousse al caffè, parfait di cioccolato al latte 46%,  
chiboust al limone e sorbetto di carota

*Coffee mousse, Milk chocolate parfait, lemon chiboust and carot sorbet (All. Tab. 1, 3, 7, 8)*

### **Ricotta e viscioline ...9**

cheesecake di ricotta affumicata al te, visciola confit e gelatina

*Green tea smoked ricotta, confit sour cherry, sour cherry gelly (All. Tab. 1, 3, 7)*

### **Spuma di nocciola ...9**

pralinato di nocciola, soffice al te matcha, pompelmo e gelato azuki

*Hazelnut pralinee, matcha tea soft cake, grapefruit and azuki icecream (All. Tab. 3, 7, 8)*

### **Sorbetto di stagione ...7**

*Seasonal sorbets*