
OSTRICHE

1 OSTRICA 1 oyster	5
2 OSTRICHE 2 oysters	9
6 OSTRICHE 6 oysters	25
Selezione giornaliera a cura di Oyster Oasis	

COCETTI CALDI

CUORE DI CARCIOFO ALLA ROMANA CON CRUMBLE DI PARMIGIANO AL PEPE ROSA Artichoke roman style, garlic, parmesan crumble, pink pepper	8
VELLUTATA DI NOCCIOLE E PORRI Hazelnut & leek soup	7
PAPPA AL POMODORO CON TOTANI FRITTI Tuscan bread and tomato soup with fried squids	10
SALSICCIA UVA E ROSMARINO Sausage, grape, rosemary	7
PORTAMELI TUTTI All of them, please	27

FRITTI

PATATE RUSTICHE French fries, country style	5
GRAN FRITTO MISTO VEGETALE (PER DUE PERSONE) Mixed vegetable fry (enough for two people)	15
BACCALÀ IN TEMPURA Fried salted code fish	14
CROQUETAS DI GALLETTO AL ROSMARINO Organic chicken croquetas	7
GNOCCHI FRITTI ALLA GRICIA Fried potato dumplings, special bacon and pecorino	11

PIATTI DEL GIORNO

CHIEDICI CHE COSA OFFRE OGGI IL MERCATO!
Ask us for specials of the day

LA SIGNORA AMATRICIANA

ANTICA 'MATRICIANA ALLA MANIERA DI ROMA (con la pasta fresca, il guanciale con pochissima cipolla e il pepe nero) 'Matriciana Roman style (fresh pasta, tomato, pecorino, guanciale, onion and black pepper)	13
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA DI AMATRICE (con il peperoncino e il guanciale sfumato al vino bianco, senza cipolla) Amatriciana (spaghetti, tomato, pecorino, chili pepper, guanciale, wine)	13
POLPETTE RIPIENE ALL'AMATRICIANA Meatballs roman style	15

ALTRI PRIMI PIATTI

AJO OJO E PEPERONCINO con polvere di prezzemolo e noci Spaghetti with garlic sauce, parsley's powder, walnuts and chili pepper	11
TONNARELLI STRETTI CON GAMBERI MARINATI, SCORZA DI LIMONE, BASILICO E POCA BOTTARGA Roman spaghetti with shrimps, lemon zest, basil and bottarga	18
MEZZI PACCHERI FRESCHI CON FUNGHI CARDONCELLI, fonduta di robiola e peperoni cruschi Maccheroni, cardoncelli mushrooms, sundried crunchy sweet pepper, creamy cheese	16
RAVIOLI DI POLPO CON POMODORO, OLIVE, ORIGANO Ravioli filled with octopus, black olives, mediterrean sauce	18

Tutte le paste fresche sono giornalmente realizzate per noi nel laboratorio di Aldo Manzo

SUL PIÙ BELLO

SFORMATINO DI ZUCCA, AGLIO ORSINO E LATTE DI COCCO Pumpkin pie, garlic and coconut milk sauce	13
ORATA AL CARTOCCIO, SOMMACCO SICILIANO E CAPPERI Baked sea bream, lemon oil, sommacco, capers	24
FILETTO DI MAIALE SEMIBRADO, RAPA ROSSA E CHUTNEY DI PERE Pork tenderloin, pear chutney, red turnips	20
HANGER STEAK CON SCALOGNI GLASSATI E PATATE FRITTE Hanger steak, roasted shallots, french fries	19
OSSOBUCO "SELEZIONE RAFFAELE ABBATTISTA" con gremolada all'aglio nero e purè di patate allo zafferano Ossobuco, black garlic, lemon zest, parsley, mashed potato saffron flavoured	22

MI FIDO

MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA DI 5 PORTATE CON VINI IN ABBINAMENTO 60

DESSERT

CREMOLATO DI KAKI AL WHISKY, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE 7
Kaki cremolato, hazelnuts, black chocolate

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO con salsa di more e mirtili 7
Saffron panna cotta, blueberry and blackberry sauce

TORTINO DI CAROTE E MANDORLE CON PANNA ALLA CANNELLA 8
Carrot and almond cake, fresh cream, cinammon

TIRAMISÙ 6

PECORINO CANESTRATO E MIELE 7
Pecorino & organic honey

PER ACCOMPAGNARE

CANNELLINO MERUMALIA 4

SHERRY PEDRO XIMENEZ 5

RATAFIÀ QUINTESSENZA 5

VERMENTINO PASSITO 3 NODI 7

PER FINIRE

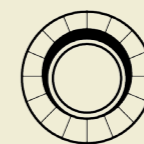
CAFFÈ ESPRESSO COFFEE ART 2

SELEZIONE MONDI CAFFÈ ARGENTO 2.5

SPECIALITY COFFEE MONORIGINE ETHIOPIA 100% ARABICA 3

SPECIALITY COFFEE MONORIGINE COSTA RICA 100% ARABICA 3

SPECIALITY COFFEE MONORIGINE INDIA 100% ROBUSTA 3



FUORINORMA

— RISTORANTE —

DESSERT
