

## ANTIPASTI

### Starters

Polpo marinato al cavolo viola, gel di lime  
e zafferano con variazione di patata americana  
*Red cabbage marinated octopus, lime and saffron  
gel with american potato variation*

€ 40,00

Filetto di maiale in crosta di pane con pressatina  
di patate ai tre colori e salsa al cacao amaro  
*Pork fillet in a bread crust with three-colours  
layers of potato and bitter cocoa sauce*

€ 38,00

Sgombro in olio cottura su cagliata profumata  
alle erbe e verdure croccanti  
*Mackerel en confit served on a bed of curd  
with herbs and crispy baby vegetables*

€ 38,00

Coniglio aromatizzato al timo  
cotto a bassa temperatura, concentrato  
di pomodoro e aria alla cacciatora  
*Slow-cooked rabbit flavoured with thyme,  
tomato concentrate and cacciatore foam*

€ 40,00

Crudo di mazzancolle e gamberi, insalatina  
di daikon, sesamo nero, gel al karkadè  
e maionese alle nocciole  
*Raw shrimps and prawns, Japanese radish, black  
sesame, karkadè gel and almond mayonnaise*

€ 38,00

## PRIMI PIATTI

### Pasta

Spaghettoni, broccoli e alici di "Cetara"  
con battuto di gamberi rosa  
*Spaghettoni with broccoli and "Cetara"  
anchovies with raw pink prawns*

€ 42,00

Riccioli di grano duro, guanciale di Sauris,  
carciofi con "Aroma" di menta  
*"Riccioli" pasta, "Sauris" bacon, artichokes  
and mint "Aroma"*

€ 42,00

Tagliolini, zucca, gorgonzola, perle di caviale  
e pane profumato al rosmarino  
*"Tagliolini" pasta, pumpkin, gorgonzola,  
pearls of caviar and rosemary-scented bread*

€ 42,00

Risotto con salsiccia di Norcia e lenticchie  
di Castelluccio mantecato la pecorino romano  
*Risotto, with "Norcia" sausage, "Castelluccio"  
lentils and pecorino cheese*

€ 40,00

Ravioli di coda alla vaccinara su fonduta  
di parmigiano reggiano e mela affumicata  
*Ravioli with oxtail stew on a fondue  
of Parmesan cheese and smoked apple*

€ 40,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE

*Fish main courses*

Capésante arrosto su centrifuga di sedano  
e crema di peperoni e lime  
*Roast scallops served on celery juice and cream  
of peppers and lime*

€ 52,00

San Pietro su vellutata di cachi vaniglia nocciole  
tostate e radicchio tardivo  
*John Dory on a cream of vanilla persimmon,  
roasted hazelnuts and radicchio*

€ 54,00

Spigola all'acqua pazza su misticanza romana  
ripassata con fiori di capperi e olive taggiasche  
*Sea bass with tomatoes, garlic and parsley  
on Roman-style mixed greens tossed with  
caper flowers and taggiasca olives*

€ 55,00

## SECONDI DI CARNE

*Meat main courses*

Petto d'anatra scottato con crumble al caffè  
cipolla di Tropea gratinata e salsa di ribes  
*Broiled duck breast with coffee crumble,  
Tropea onions and redcurrant sauce*

€ 56,00

Fricassee di agnello con fiori di rosmarino,  
zucca amaretto e gel al latte di mandorla  
*Fricassée of lamb with rosemary flowers,  
pumpkin, amaretto and almond milk gel*

€ 52,00

Guancia di vitello brasata al vino rosso con crema  
di polenta bianca e chips al curry  
*Braised veal cheek in red wine with cream  
of white polenta and curried chips*

€ 50,00

## SPECIAL

Tagliata di manzo Wagyu di Kobe, con patate e verdure di stagione  
*Wagyu Kobe "Tagliata" with potatoes and seasonal vegetable*

€ 85,00

\*Tutte le erbe utilizzate in cucina sono coltivate sulle nostre terrazze  
*\*All the herbs used in our recipes are home-grown on our terraces*

Il nostro Chef Pasticcere, volendo farVi gustare un dessert "il Soufflé", suggerisce di ordinarlo  
al momento della scelta delle altre portate.

*Our pastry-chef would like to recommend one of our most popular desserts, "the soufflé",  
and requests that you place your order together with other courses.*