

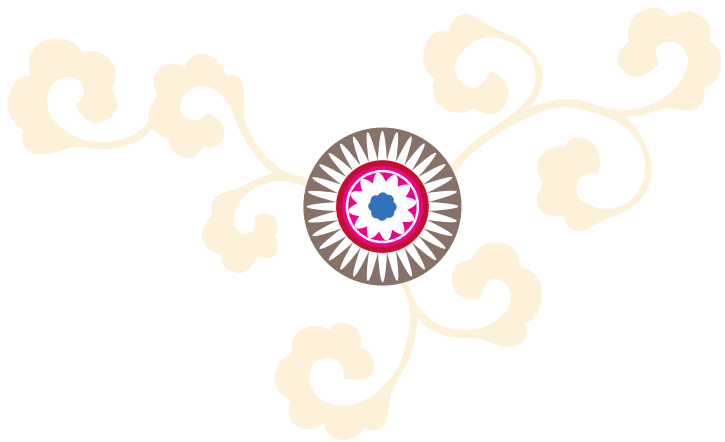
## ANTIPASTI - *APPETIZER - STARTERS*

Flan di zucca gialla, spuma al parmigiano  
e guanciale croccante con gocce di balsamico € 10,00  
*Pumpkin flan, parmesan and and crispy  
bacon mousse with drops of balsamic vinegar*

Capesante scottate con riso basmati,  
insalatina amara e ravanelli rossi € 15,00  
*Seared sea scallops and basmati rice,  
bitter red lettuce and radishes*

Zuppetta di patate, porcini  
e vongole veraci con crostini di pane all'aglio € 12,00  
*Potato , wild mushroom and clam soup  
served with garlic bread*

Bocconcini di coniglio impanati e fritti,  
chutney di verdure in agrodolce e insalatina € 13,00  
*Breaded and fried rabbit chunks,  
sweet and sour vegetable chutney and salad*



## PRIMI - *FIRST COURSE / pasta dishes*

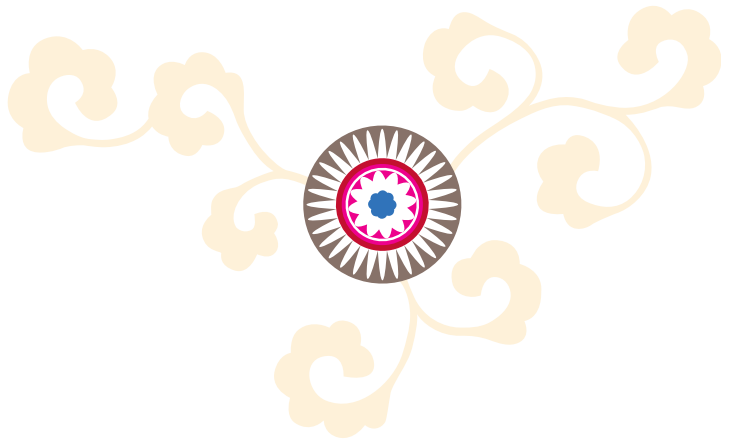
Tonnarelli alla gricia con guanciale di cinta senese € 12,00  
*Tonnarelli with oil, pecorino cheese,  
pepper and Cinta Senese lard*

Riso vialone nano alla zucca gialla € 13,00  
mantecato al Castel Magno  
*Yellow pumpkin Vialone nano rice  
Creamed in Castelmagno*

Paccheri di Gragnano con ragù di frutti di mare € 14,00  
*Gragnano Paccheri short pasta with seafood sauce*

Cappellacci ripieni di coda alla vaccinara, € 14,00  
fonduta di primosale e sedano croccante  
*Cappellacci stuffed with oxtail,  
primosale fondue and crispy celery*

Zuppa del giorno € 10,00  
*Soup of the day*



## SECONDI - *MAIN COURSE*

Carrè d'agnello con cicorione all'aglio e tzatziki € 21,00

*Loin of lamb with chicory fried in garlic and tzatziki*

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura  
con purè di patate al latte e sfoglie di pane € 19,00

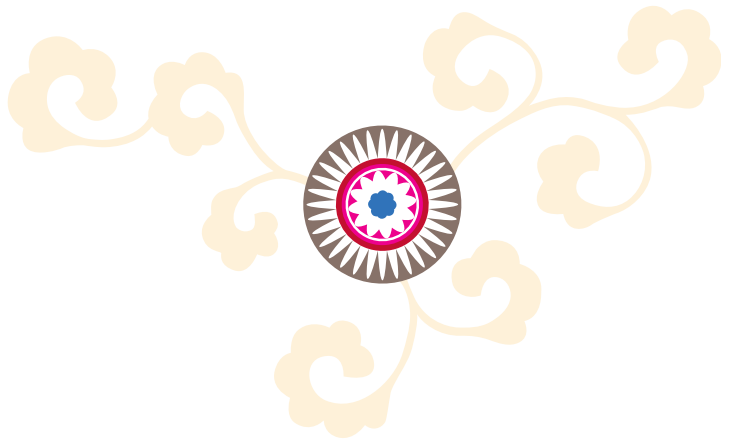
*Beef cheek cooked at low temperatures with  
mashed potatoes cooked in milk and bread puff pastry*

Guazzetto di spigola e vongole  
con pomodorini, verdure e crostini € 16,00

*Clam and sea bass stew  
with tomatoes, vegetables and croutons*

Triglie impanate, pok choi crostino  
di pomodori secchi e olive e ristretto di carne € 16,00

*Fried mullet, pok choi, dried tomatoes,  
olives and meat stock on toast*



## DOLCI - *DESSERT*

Strudel di marroni con salsa al "Guinness"  
e gelato alla vaniglia € 10,00

*Sweet chestnut strudel in "Guinness"  
brown sauce and vanilla ice cream*

Gelatina di kaki con insalatina di frutta  
alla mentuccia romana € 8,00

*Persimmon jelly with fruit salad in Roman mint*

Pere caramellate all'amarone  
con gelato alla cannella € 9,00

*Sugar-coated pear in Amarone wine  
with cinnamon ice cream*

Tagliata di frutta di stagione € 8,00

*Sliced seasonal fruit*

Affogato al ginseng con gelato alle creme € 8,00

*Ginseng Iced with vanilla ice creams*

Selezione di formaggi e mostarde € 15,00

*Selection of cheeses and mustards*