

LE PAIN

Corbeille de pain artisanal

Cuit au feu de bois (pour 2 personnes) € 3.00

ENTRÉES

Pain de Carasau avec Stracciatella, Anchois et Huile de Basilic € 13.00

Carpaccio de bresaola avec sauce au thon € 13.00

Salade de poulpe* avec poivrons et olives € 13.00

Saumon mariné artisanal sur salade légère € 13.00

Prosciutto Crudo Nostrano € 12.00

Prosciutto Crudo Nostrano et Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 12.50

Sélection de salumi et de fromages € 13.00

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 12.00

Sauté de palourdes vivantes € 13.00

Huîtres vivantes € 4.50

** Ce produit peut être congelé.*

PREMIERS PLATS

Fettuccine aux tomates fraîches et au basilic	€ 10.50
Calamarata à la sauce de pieuvre **	€ 13.00
Risotto au melon et au prosciutto *	€ 13.00
Entrées traditionnelles romaines	€ 11.50
Fettuccine aux champignons Porcini et à la crème Pecorino Romano DOP	€ 13.00
Gnocchi aux asperges **, au pachino, aux fleurs de courge et aux flocons de Grana Padano	€ 12.50
Spaghetti aux palourdes vivantes	€ 13.00
Linguine au homard de notre aquarium	€ 21.00
Pâtes et haricots à la romaine	€ 11.00

() Le chef avertit que le temps de préparation du risotto, tel qu'il est exprimé, est d'environ 25 minutes.*

*** Ce produit peut être congelé.*

PLATS PRINCIPAUX

Tripes à la romaine	€ 13.00
Tranche de saumon au miel avec sésame et graines de pavot	€ 16.00
Polipetti* à la Busara sur Frisella de blé entier	€ 16.00
Filet de daurade sur purée de chou violet	€ 16.00
Salade César avec poulet grillé	€ 13.00
Homard vivant à la catalane (prix 100 gr)	€ 6.50

ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES

Salade verte	€ 4.50
Légumes cuits à la poêle	€ 4.50
Pommes de terre au four	€ 5.50
Légumes grillés	€ 6.00
Salade mixte	€ 6.00
Frites (<i>produit surgelé</i>)	€ 5.00

LE GRILL

(GRILLÉ AU CHÊNE)

Côte de bœuf (prix par 100 gr.)	€ 4.80
Fiorentina di Bezo (T-bone steak avec filet) (prix par 100 gr.)	€ 4.90
Emincé de bœuf (environ 300 gr.)	€ 16.00
Saucisses de Norcia	€ 12.00
Poitrine de poulet	€ 12.00
Mélange de viandes grillées	€ 20.00
Filet de bœuf	€ 21.50
Longe de veau	€ 16.00

Les variétés de viande peuvent changer tous les jours.

Les plats sont accompagnés d'une bruschetta, de tomates gratinées et de pommes de terre.

LES SALADES

Salade César avec poulet grillé	€ 13.00
Fenouil, anchois et oranges	€ 11.00
Haricots, échalotes et céleri	€ 11.00
Pois chiches et thon	€ 12.00
Épeautre, tomates cerises et saumon fumé	€ 13.00
Radicchio, poires et copeaux de parmesan	€ 12.00

BOEUF DE KOBE (WAGYU)

Pour les grands chefs internationaux, le bœuf de Kobe mérite le titre de meilleur bœuf du monde. Cette viande d'une qualité exceptionnelle se caractérise par un contenu organoleptique élevé et un goût inégalé. Au Japon, pays d'origine de cette race, le bœuf de Kobe est réputé pour sa tendreté, sa jutosité et son goût. À l'origine, seul l'empereur japonais était autorisé à le consommer et ce n'est qu'à partir de 1912 que le peuple japonais a pu profiter de cette superbe qualité de viande. Le bœuf Wagyu bénéficie d'un programme d'élevage non intensif qui respecte la croissance de l'animal, lequel a besoin d'une période plus longue pour devenir adulte dans un environnement libre où il peut paître parmi des herbes sélectionnées. Le bœuf Wagyu a une musculature très fine, avec peu de graisse, et une proportion d'acides gras insaturés de 2 pour 1 par rapport aux acides gras saturés qui, dans d'autres races, sont de 1 pour 1 : cette caractéristique particulière fait que ce bœuf convient aux consommateurs soucieux de leur cholestérol.

D'autres caractéristiques importantes du bœuf Wagyu sont : le massage quotidien à la main, qui fait fondre les tendons et les côtes en graisse. L'alimentation spéciale, qui comprend : de l'ensilage d'orge, du son, des drêches de brasserie, de la farine de maïs, de la farine de soja et du foin naturel.

TAGLIATA DI MANZO TIPO KOBE (environ 200 g)
(également avec du sel de truffe)

€ 25.00

LE PÂTISSIER ET LE SOMMELIER

PROPOSENT LES ACCORDS SUIVANTS

Panna Cotta à la noix de coco	€ 6.50
<i>Cielo Dalcamo Vendemmia Tardiva Tenute Rapitalà (8 cl)</i>	€ 7.50
Gâteau au fromage	€ 6.50
<i>Recioto della Valpolicella D.O.C. Bertani (8 cl)</i>	€ 6.00
Tiramisu Pappa Reale	€ 6.50
<i>Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata (8 cl)</i>	€ 8.50
Semifreddo aux noisettes	€ 6.50
<i>Passito "Stillato" Principe Pallavicini (8 cl)</i>	€ 6.00
Semifreddo à la ricotta et au chocolat avec cœur d'orange	€ 6.50
<i>Moscato Rosa "Kastelaz" Elena Walch (8 cl)</i>	€ 7.50
Mousse au chocolat noir avec sel de Maldon	€ 6.50
<i>Vin Ala Liquor Amarascato (8 cl)</i>	€ 5.50
Ananas	€ 6.00
Ananas au Marasquin	€ 6.50
Tranches de fruits frais de saison	€ 6.00
Sélection de glaces	€ 5.50

Le chef nous rappelle que tous les desserts sont préparés à la main.

BOISSONS

Eau plate osmosée	(75 cl)	€ 2.00
Eau osmosée pétillante	(75 cl)	€ 2.00
Eau naturelle "Natia	(75 cl)	€ 2.50
Eau minérale naturelle "Nepi	(75 cl)	€ 2.50
Eau minérale gazeuse "Nepi	(75 cl)	€ 2.50
Coca Cola Spina	(30 cl)	€ 3.50
Cocoa Cola Light Can	(33 cl)	€ 3.50
Fanta Can	(33 cl)	€ 3.50
Bouteille Moretti Baffo d'Oro	(66 cl)	€ 5.50
Theresianer "Premium Lager" Drain	(20 cl)	€ 4.50
Theresianer "Premium Lager" Spina	(40 cl)	€ 5.50
Theresianer Amber "Vienna" Plug	(20 cl)	€ 5.00
Theresianer Amber "Vienna" Plug	(40 cl)	€ 7.00
Frascati Terre dei Grifi Fontana Candida	(75 cl)	€ 11.00
Chianti San Lorenzo Fattorie Melini	(75 cl)	€ 11.00
Café expresso et petites pâtisseries		€ 2.00
Café décaféiné et petites pâtisseries		€ 2.30
Café Corretto et petites confiseries		€ 2.80
Café d'orge et petites confiseries		€ 2.50
Amers		€ 4.50
Limoncello		€ 4.50

NB. Pour les distillats, veuillez consulter la liste des vins.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles auprès du personnel de service. Certains produits peuvent avoir fait l'objet d'un décapage thermique afin d'améliorer leur conservation.