

I piatti contrassegnati con * possono essere sottoposti a congelamento, a seconda della disponibilità.

*Dishes marked with * may be subject to freezing processes, depending on availability.*

Tutte le verdure utilizzate nei nostri piatti provengono da coltivazioni locali a km 0, per garantire freschezza, qualità e autenticità del territorio

All the vegetables used in our dishes come from local zero-km farms, ensuring freshness, quality, and the authentic taste of our territory

Il pesce destinato ad essere consumato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (ce) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3.

The fish intended to be consumed was subjected to a pre-cleaning, blast through, complies with the requirements of reg. (ec) no 853/2004 - alle. III, sect. VIII, ch. 3, point a, point 3.

Si informa la gentile clientela che, nonostante le precauzioni adottate, la nostra cucina lavora materie prime contenenti allergeni. Pertanto, non possiamo garantire l'assenza di contaminazione incrociata per allergie gravi.

We inform our costumers that, despite the precautions we have taken, our kitchen processes raw materials containing allergens. Therefore, we cannot guarantee the absence of cross - contamination for severe allergies.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1.cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi, ibridati o derivati
- 2.crostacei e prodotti derivati
- 3.uova e prodotti derivati
- 4.pesce e prodotti derivati
- 5.arachidi e prodotti derivati
- 6.soia e prodotti derivati
- 7.latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
- 8.frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland prodotti derivati
- 9.sedano e prodotti derivati
- 10.senape e prodotti derivati
- 11.semi di sesamo derivati
- 12.anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di so2
- 13.lupini e prodotti derivati
- 14.molluschi e prodotti derivati lettera d, punto 3.

Substances or products causing allergies or intolerances

- 1.*cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains*
- 2.*crustaceans and products thereof*
- 3.*eggs and products thereof*
- 4.*fish and products thereof*
- 5.*peanuts and products thereof*
- 6.*soybeans and products thereof*
- 7.*milk and products thereof (including lactose)*
- 8.*nuts and products thereof*
- 9.*celery and products thereof*
- 10.*mustard and products thereof*
- 11.*sesame seeds and products thereof*
- 12.*sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/litre in terms of the total so2*
- 13.*lupin and products thereof*
- 14.*molluscs and products thereof*



La nostra degustazione (solo su prenotazione) • <i>Our tasting selection (By reservation only)</i>		Secondi • <i>Second courses</i>	
Misto di antipasti marinati e cotti più un primo a scelta dello Chef per persona (minimo 2 persone) 50 Mix of marinated and cooked starters plus a Chef's choice first course per person (minimum 2 people)			
Antipasti • <i>Appetizers</i>			
Tartare di pescato locale con salicornia, frutta di stagione, misticanza e mandorle di Maccarese 18 Local catch tartare with samphire, seasonal fruit, mixed greens and Maccarese almonds (all. 4,8,9)		Polpo * bbq su spuma di patate con zucchine marinate alla scapece e terra di olive nere 22 BBQ octopus* on potato espuma with scapece-style marinated zucchini and black olive crumble (all. 1,7,11,14)	
Tagliere di salumi e formaggi con miele 17 Selection of cured meats and cheeses served with honey (all. 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12)		Orata alla griglia con contorno del giorno 20 Grilled sea bream with daily side dish (all. 4)	
Caesar salad di pollo con uovo, lattuga, parmigiano, crostoni di pane e salsa caesar 15 Caesar salad with chicken, soft boiled egg, lettuce, parmesan cheese, verdone tomato and caesar dressing (all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)		Frittura di calamari * e gamberi 19 Fried calamari and prawns * (all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)	
Carpaccio di salmone con scarola, melone e passion fruit 17 Salmon carpaccio with escarole, melon and passion fruit (all. 4,9)		Cheeseburger di manzo con cheddar, bacon croccante, lattuga e pomodoro con patate fritte * 18 Beef cheeseburger with cheddar, crunchy bacon, lettuce and tomato with french fries * (all. 1,2,3,4,5,7,9,10,11,12)	
Gamberi * in pasta kataifi con maionese al limone 16 Kataifi prawns with lemon mayonnaise (all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)			
Insalata di mare * 16 Seafood salad * (all. 2,4,9,12,14)			
Primi piatti • <i>First courses</i>			
Tagliolino cacio e pepe con gamberi bianchi locali marinati allo zenzero e riduzione di Chianti 20 Tagliolini cacio e pepe with locally sourced white prawns marinated in ginger and Chianti reduction (all. 1,2,3,7,9,13,14)		Cicoria ajo, ojo e peperoncino 7 Sautéed chicory (all. 2,4,9,12)	
Lasagna fatta in casa del giorno 16 Homemade lasagna of the day (all. 1,2,3,4,7,9,12)		Verdure grigliate 7 Grilled vegetables (all. 2,4,9,12)	
Primo della tradizione romana 15 Traditional roman pasta (all. 1,2,3,4,7,8,12)		Insalata mista 6 Mixed salad (all. 2,4,9,12)	
Gnocchi di patate con ragù di polipetti freschi con gocce di peperone tiepido alla menta e crumble di pane profumato 18 Potato gnocchi with fresh baby octopus ragù, warm mint-scented pepper drops and aromatic bread crumble (all. 1,3,9,11,13,14)			
Spaghetti ai lupini locali 17 Spaghetti with local lupini clams (all. 1,2,14)		Tiramisù 8 Tiramisù (all. 1,3,7)	
		Tagliata di frutta 6 Sliced fresh fruit platter (all. 5,7,8)	
		Crostatina di frutta 8 Fruit tartlet (all. 1,3,7,8)	
		Fiocco di neve * 5 Fiocco di neve (“the snowflake”), a true gastronomic prodigy that has quickly become a “new classic” of neapolitan pastry * (all. 1,3,7)	
		Panna cotta ai tre cioccolati 8 Three-chocolate panna cotta (all. 1,7)	
Coperto e servizio € 2,00 a persona A cover charge of € 2,00 per person will be applied			
Tutti i giorni dalle 12:30 alle 22:30 Everyday from 12:30pm to 10:30pm			