

Ho scelto prodotti di stagione

Ho scelto ingredienti genuini e naturali

Ho scelto sapori della tradizione

Ho scelto di raccontarvi a modo mio

I have chosen seasonal products

I have chosen good and natural ingredients

I have chosen traditional flavours

I have chosen to tell you about them from my point of view

io osteria personale

ALLA CARTA

Minimo 2 portate p.p. (dessert escluso)

MENU DEGUSTAZIONE

Il menu degustazione si intende la **STESSO** e per **L'INTERO TAVOLO** con possibilità di comporlo scegliendo i piatti dal menù alla carta.

Il menù degustazione **non è divisibile** e diventa **obbligatorio** per tavoli **maggiori di 4 persone**.

I menù da 5 e 6 assaggi sono serviti esclusivamente entro le ore 21:30

4 ASSAGGI (1antipasto,1primo,1secondo,1dolce)	€50,00 p.p.
5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€58,00 p.p.
6 ASSAGGI (2antipasti, 2primi,1secondo,1dolce)	€66,00 p.p.

ANTIPASTI

MELANZANA,crema di mandorle,pasta di limone,polvere di capperi,liquirizia (GF,V)(8)	€15,00
CHAWANMUSHI,fagiolini,funghi shiitake,quinoa soffiata (V,GF)(3,6,8)	€15,00
Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3)	€17,00
ANIMELLA,bagna cauda,spinaci,limone bruciato(GF)(4,7)	€19,00
Ceviche di RICCIOLA,latte di cocco,ravanello,semi di zucca(GF)(4)	€20,00

PRIMI

RISOTTO,rucola,zenzero,cardamomo,nocciole (GF,V) (7,8,9)	€17,00
Ravioli di SCAMERITA,mostarda di albicocche,gel di basilico,tè alla menta (1,3,9,10)	€18,00
FUSILLONI,latte di aringa,terra di olive,finocchietto,fragola e peperone (1,4,7)	€19,00
Spaghetti al nero di sesamo,SEPPIA,bottarga,lime e shiso (1,4,11,14)	€19,00

À LACARTE

Minimum 2 courses p.p. (dessert not included)

TASTING MENU

The tasting menu is served **THE SAME** and just for **WHOLE TABLE** with possibility of composing it by choosing dishes from the à la carte menu.

The tasting menu is **not divisible** and **obligatory** for tables of **more than 4 people**.

The 5 and 6 tasting menus are served only before 9:30 pm.

4 SAMPLES (1starter,1first course,1main course,1dessert)	€50,00 p.p.
5 SAMPLES (2starters,1first course,1main course,1dessert)	€58,00 p.p.
6 SAMPLES (2starters,2first courses,1main course,1dessert)	€66,00 p.p.

STARTERS

EGGPLANT(AUBERGINE),almond cream,lemon paste,caper powder,licorice (GF,V)(8)	€15,00
CHAWANMUSHI,green beans,shiitake mushrooms,fried quinoa (V,GF)(3,6,8)	€15,00
STEAK tartare,amaranth popcorn,sweet garlic mayonnaise,porcini powder (GF) (3)	€17,00
SWEETBREAD,bagna cauda sauce,spinach,burnt lemon(GF)(4,7)	€19,00
AMBERJACK ceviche,coconut milk,radish,pumpkin seeds (GF)(4)	€20,00

FIRST COURSES

RISOTTO,rocket,ginger,cardamom,hazelnuts (GF,V) (7,8,9)	€17,00
PORK NECK ravioli,apricot mustard,basil gel,mint tea (1,3,9,10)	€18,00
BIG FUSILLI,herring milk,olives powder,wild fennel,strawberry and pepper(1,4,7)	€19,00
Black sesame spaghetti,CUTTLEFISH,bottarga,lime and shiso (1,4,11,14)	€19,00

SECONDI

POLPO arrostito,babaganoush,kefir affumicato,alga nori croccante (GF)(7,9,11,14)	€26,00
OMBRINA marinata,crema di zucchine,friggitello,menta,zenzero e citronella (GF)(4,6,9)	€28,00
FARAONA,arachidi,lattuga romana,gel di curry verde (GF)(5,9)	€25,00
PICCIONE,mais,salsa barbecue,timo (GF)(9,10,)	€28,00

FORMAGGI

...di mucca, di pecora,di capra (GF) (7)	€15,00
--	--------

DOLCI

Spuma di COCCO,sorbetto di lime,meringa al cardamomo,burro di arachidi (GF)(3,5)	
Gelato al POP CORN salato,caramello, crumble al tè affumicato,cioccolato fondente (1,3,7)	
Gelato al ROSMARINO,polvere di olio d'oliva,meringa ai capperi,gel di limone (GF)(3,7)	
Bottoni di pasta ripieni di PESCA caramellata, panna,lavanda,camomilla (1,3,7)	

Acqua San Felice €3,00

Pane,coperto e servizio €3,00

(GF): piatto senza glutine all'origine, (V): piatto vegetariano

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

(1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,(7)latte e prodotti a base di latte,(8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano, (10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,(12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

MAIN COURSES

Roasted OCTOPUS, babaganoush, smoked kefir, crunchy nori seaweed (GF)(7,9,11,14)	€26,00
Marinated CROAKER fish, courgette cream, friggitelto pepper, mint, ginger, lemongrass, (GF)(4,6,9)	€28,00
GUINEA FOWL, peanuts, romain lettuce, green curry gel (GF)(5,9)	€25,00
PIGEON, corn, barbecue sauce, thyme (GF)(9,10)	€28,00

CHEESE

...dairy cheese, goat cheese, sheep cheese... (GF) (7)	€15,00
--	--------

DESSERT

€10,00

COCONUT foam, lime sorbet, cardamomo meringue, peanut butter (GF)(3,5)
Salted POPCORN ice cream, toffee, smoked tea crumble, dark chocolate ganache (1,3,7)
ROSEMARY ice cream, olive oil powder, caper meringue, lemon gel GF)(3,7)
Sweet ravioli filled with caramelized PEACH, lavender cream, chamomile(1,3,7)

San Felice mineral water €3,00

Cover charge €3,00

(GF): gluten free dish at the origin, (V): vegetarian dish

Allergen information:

(1)cereals containing gluten or their hybridised strains, (2)crustaceans, (3)eggs, (4)fish, (5)peanuts, (6)soya, (7)milk, (8)tree nuts, (9)celery and celeriac,(10)mustard, (11)sesame seeds, (12)sulphur dioxide and sulphites (at concentration of more than ten parts per million), (13)lupin, (14)molluscs.

• CAFFE' (COFFEE)	€2,00
• TE' (TEA)	€4,00
Dong Yang Dong Bai (Tè verde/Green Tea)	
Marrakech Mint Tea (Tè verde e menta/Green Tea and Mint)	
Special Oolong (Tè semiossidato/Semi-fermented tea)	
Darjeeling FTGFOP (Tè nero/Black Tea)	
• INFUSI (INFUSIONS)	€4,00
Zenzero Limone (Ginger Lemon)	
Menta Verbena (Mint Verbena)	
Rooibos Rosso Africa Bio (Rooibos Red Africa Bio)	
• VINI DOLCI AL BICCHIERE (DESSERT WINES BY THE GLASS)	
Chateau Lamourette -Sauternes 2001 (Francia)	€11,00
Kerpen - Riesling Graacher Domprobst Auslese 2003 (Germania)	€10,00
Antolini -Recioto della Valpolicella DOCG 2018 (Veneto)	€7,00
Paolo Francesconi -Vino Rosso da uve appassite D'Incanto 2017 (Emilia Romagna)	€8,00
Tenuta il Plino -Mufato del Plino 2019 (Emilia Romagna)	€8,00
Pietro Beconcini -Vin Santo del Chianti DOC Caratello 2009 (Toscana)	€10,00
Adanti -Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2015 (Umbria)	€8,00
Caravaglio -Malvasia delle Lipari Passito DOC 2021 (Sicilia)	€8,00
• VINI LIQUOROSI AL BICCHIERE (FORTIFIED WINES BY THE GLASS)	
El Maestro Sierra - Pedro Xymenez Sherry (Spagna)	€8,00
El Maestro Sierra - Sherry Oloroso (Spagna)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto 10 years old (Portogallo)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto Finest Reserve (Portogallo)	€8,00
• LIQUORI e DIGESTIVI (LIQUEURS)	
•DISTILLATI (SPIRITS)	