

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.

MENU DEGUSTAZIONE

Il menu degustazione viene realizzato esclusivamente per l'**INTERO TAVOLO** con possibilità di comporlo purchè con lo **STESSO TIPO DI PORTATE** per ognuno.

Il menu 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

FINOCCHIO,terra di olive,pasta di limone (V,GF)	€15,00
CHAWANMUSHI,broccoli,funghi shiitake,quinoa soffiata (V,GF)(3,6)	€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)	€20,00
Ceviche di RICCIOLA,latte di cocco,ravanello,semi di zucca(GF)(4)	€20,00

PRIMI

RISOTTO,rucola,zenzero,cardamomo,nocciole (V,GF) (7,8,9)	€17,00
Ravioli di SCAMERITA,mostarda di cachi,castagna,polvere di alloro (1,3,9,10)	€18,00
FREGOLA,lupini,crema di mandorle,cime di rapa (1,4,9,14)	€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.

TASTING MENU

The tasting menu is served just for the **WHOLE TABLE** with possibility of composing on condition that it's made by **THE SAME COURSES** for each person.

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

FENNEL,olive soil,lemon paste (V,GF)	€15,00
CHAWANMUSHI,broccoli,shiitake mushrooms,fried quinoa (V,GF)(3,6)	€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)	€20,00
AMBERJACK ceviche,coconut milk,radish,pumpkin seeds (GF)(4)	€20,00

FIRST COURSES

RISOTTO,rocket,ginger,cardamom,hazelnuts (V,GF) (7,8,9)	€17,00
PORK NECK ravioli,persimmon mustard,chestnut,laurel powder (1,3,9,10)	€18,00
FREGOLA ,lupine clams,almond cream,turnip tops (1,4,9,14)	€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
RANA PESCATRICE,fungo cardoncello,chimichurri,noci (GF)(4,6,8)	€28,00
FARAONA,arachidi,lattuga romana,gel di curry verde (GF)(5,9)	€26,00
PICCIONE,mais,salsa barbecue,timo (GF)(9)	€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)	
RISOLATTE,castagna,caco,caffè di cicoria (GF)(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
MONKFISH, chimichurri, king oyster mushrooms, walnuts GF(4,6,8)	€28,00
GUINEA FOWL, peanuts, romain lettuce, green curry gel (GF)(5,9)	€26,00
PIGEON, corn, barbecue sauce, thyme (GF)(9)	€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)
RICE PUDDING, chestnut, persimmon, chicory coffee (GF)(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

Franz Haas - Alto Adige DOC Moscato Rosa 2022 (Alto Adige) € 9,00

Antolini-Recioto della Valpolicella DOCG 2018 (Veneto) €7,00

Paolo Francesconi-Vino Rosso da uve appassite D'Incanto 2017 (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

Palazzone- Orvieto Classico Superiore DOC Vendemmia Tardiva 2022 (Umbria) € 6,00

Fenech-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)