

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

| | |
|---|--------|
| CHAWANMUSHI,cavolo nero,,funghi shiitake,quinoa (V,GF)(3,6) | €15,00 |
| LENTICCHIE,noci,chimichurri,alga nori (V,GF) (6,8,11) | €15,00 |
| Ceviche di RICCIOLA,latte di cocco,ravanello,semi di zucca(GF)(4) | €20,00 |
| Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3) | €17,00 |

PRIMI

| | |
|---|--------|
| BOTTONI di cavolfiore e miso,brodo di cavolfiore arrostito,zenzero,lemongrass (V) (1,3,6) | €17,00 |
| RISOTTO alla zucca,yogurt di capra,caffè,mandarino (V,GF) (7,9) | €17,00 |
| Spaghetti al burro affumicato,SGOMBRO,cime di rapa,limone (1,4,7,9) | €19,00 |
| Fregola al nero di sesamo,SEPPIA,bottarga,lime, 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

| | |
|--|--------|
| CHAWANMUSHI,black cabbage,shiitake mushrooms,fried quinoa (V,GF)(3,6) | €15,00 |
| LENTILS,walnuts,chimichurri,nori seaweed (V,GF) (6,8,11) | €15,00 |
| AMBERJACK ceviche,coconut milk,radish,pumpkin seeds (GF)(4) | €20,00 |
| STEAK tartare,amaranth popcorn,sweet garlic mayonnaise,porcini powder (GF) (3) | €17,00 |

FIRST COURSES

| | |
|--|--------|
| Cauliflower and miso RAVIOLI,roasted cauliflower broth,ginger,lemongrass (V) (1,3,6) | €17,00 |
| Pumpkin RISOTTO,,goat yogurt,coffee,mandarin (V,GF) (7,9) | €17,00 |
| Smoked butter spaghetti,MACKEREL,turnip tops,lemon (1,4,7,9) | €19,00 |
| Black sesame fregola,CUTTLEFISH,bottarga,lime,shiso (1,4,11,14) | €19,00 |

SECONDI

| | |
|--|--------|
| POLPO arrostito, broccolo, kefir affumicato, amchur (GF)(4,7,9,14) | €26,00 |
| RANA PESCATRICE, carciofo, topinambur, tè matcha (GF)(4) | €28,00 |
| ANIMELLA, bagna cauda, spinaci, limone bruciato (GF)(4,7) | €24,00 |
| PICCIONE, cardoncello, castagna, melagrana (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) | |
| RISO, ricotta di capra, mandarino, liquirizia (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, broccoli, smoked kefir, amchur (GF)(4,7,9,14) | €26,00 |
| MONKFISH, artichoke, Jerusalem artichoke, matcha tea (GF)(4) | €28,00 |
| SWEETBREAD, bagna cauda sauce, spinach, burnt lemon (GF)(4,7) | €24,00 |
| PIGEON, king oyster mushroom, chestnut, pomegranate (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, goat ricotta cheese, mandarin, licorice (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) | |