Ho scelto prodotti di stagione

Ho scelto ingredienti genuini e naturali

Ho scelto sapori della tradizione

Ho scelto di raccontarveli 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)	€54,00 p.p.
5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€62,00 p.p.
. 6 ASSAGGI (2antipasti, 2primi,1secondo,1dolce)	€70,00 p.p.

ANTIPASTI

CHAWANMUSHI,cavolo nero,funghi shiitake,quinoa (V,GF)(3,6)	€16,00
Insalata ROMANA arrostita,crema di sesamo nero,alga nori,salsa alle erbe (V,GF)(6,11)	€16,00
Ceviche di RICCIOLA*,latte di cocco,ravanello,semi di zucca (GF)(4)	€21,00
Tartare di MANZO,crema di mais arrostito,salsa chimichurri,cappero fritto (GF)	€19,00

PRIMI

BOTTONI di castagne arrostite,spuma di ceci,polvere di alloro (V) (1,3,6,11)	€19,00
RISOTTO,burro affumicato,zucca,cumino,tamarindo (V,GF) (7,9)	€19,00
Calamarata,SEPPIA,latte di mandorla,limone (1,8,14)	€22,00
Spaghetti aglio,olio.peperoncino,crudo di GAMBERO ROSA*,colatura di alici,amchur(1,2,4,9)	€22,00

À LACARTE

Minimum 2 courses p.p.

TASTING MENU

The tasting menu is served just for the **WHOLE TABLE** with possibility of composing on condintion 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)	€54,00 p.p.
5 SAMPLES (2starters,1first course,1main course,1dessert)	€62,00 p.p.
6 SAMPLES (2starters,2first courses,1main course,1dessert)	€70,00 p.p.

STARTERS

CHAWANMUSHI,black cabbage,shiitake mushrooms,fried quinoa (V,GF)(3,6)	€16,00
Roasted ROMAN salad, black sesame cream, nori seaweed, herb sauce (V,GF)(6,11)	€ 16,00
AMBERJACK* ceviche,coconut milk,radish,pumpkin seeds (GF)(4)	€21,00
STEAK tartare,roasted corn cream,chimichurri sauce,fried capers (GF)	€19,00

FIRST COURSES

Chestnut RAVIOLI,chickpea foam,laurel powder (V) (1,3,6,11)	€19,00
RISOTTO, smoked butter,pumpkin,cumin,tamarind (V,GF) (7,9)	€19,00
Calamarata pasta, CUTTLEFISH, almond milk, lemon (1,8,14)	€22,00
Garlic,olive oil,chili pepper spaghetti,raw PINK SHRIMP*,amchur (1,2,4,9)	€22,00

SECONDI

CAVOLFIORE marinato nel miso,arachidi,zenzero,menta (V,GF)(5,6,8,9) €20,00

POLPO arrostito,broccoli,kefir affumicato,cardamomo (GF)(4,7,9,14) €27,00

PESCATO DEL GIORNO,bagna cauda,spinaci,liquirizia (GF)(4,7,9) €28,00

PICCIONE,sedano rapa,whisky torbato,melagrana (GF)(7,9) €29,00

FORMAGGI

...di mucca, di pecora,di capra (GF) (7) €18,00

DOLCI €11,00

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)

Cremoso di castagna,gelato al MISO,coulis di cachi,polvere di porcini (GF)(3,7)

Crema di MAIS dolce,pasta frolla alla liquirizia,cappero candito,yogurt di capra (1,3,7)

Acqua San Felice €3,00

Pane,coperto e servizio €3,00

*prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

(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

CAULIFLOWER marinated in miso, peanuts, ginger, mint (V,GF)(5,6,8,9)	€20,00
Roasted OCTOPUS,broccoli,,smoked kefir,cardamom (GF)(4,7,9,14)	€27,00
FISH of the DAY fillet,bagna cauda sauce,spinach,licorice (GF)(4,7,9)	€28,00
PIGEON,celeriac, peated whisky,pomegranate (GF)(7,9)	€29,00

CHEESE

...dairy cheese, goat cheese, sheep cheese... (GF) (7)	€18,00

DESSERT €11,00

COCONUT foam,lime sorbet,cardamom meringue,peanut butter (GF)(3,5)

Salted POPCORN ice cream, toffee, smoked tea crumble,dark chocolate ganache (1,3,7)

Chestnut cream, MISO ice cream,persimmon coulis,porcini mushroom powder (GF)(3,7)

Sweet CORN cream,licorice biscuit,candied caper,goat yogurt (1,3,7)

San Felice mineral water €3,00

Cover charge €3,00

*product subjected to preventive remediation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3

(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) €3,00

• TE' (TEA) €5,00

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) €5,00

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) €12,00
Kerpen-Riesling Graacher Domprobst Auslese 2003 (Germania) €10,00
Franz Haas - Alto Adige DOC Moscato Rosa 2024 (Alto Adige) € 9,00
Quota 101-Il Gelso di Lapo Fiori d'Arancio 2021 (Veneto) € 9,00
Paolo Francesconi-Vino Rosso da uve appassite D'Incanto 2019 (Emilia Romagna) €8,00
Pietro Beconcini-Vin Santo del Chianti DOC Caratello 2010 (Toscana) €11,00
Palazzone- Orvieto Classico Superiore DOC Vendemmia Tardiva 2024 (Umbria) € 7,00
Fenech-Malvasia delle Lipari Passito DOC 2023 (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

• LIQUORI e DIGESTIVI (LIQUEURS)

•DISTILLATI (SPIRITS)