



SENZA COTTURA

Tartare di Pezzata Rossa Az. Agr. Faraoni allevata brado, ECCEZIONALE RARITA'
condita solo olio, sale e pepe € 22

La tartare di gamberi viola di Mazara, daikon e carote € 22

Tartare di bisonte brado allevato solo erba, crema di asparagi bianchi, verdure
fermentate crude € 26

Tartare di controfiletto di agnello New Zealand
allevato brado, nocciole, fonduta di formaggio grigio € 20

Tartare di tonno rosso da pesca etica e sostenibile, vfagiolini al miso e limone
fermentato maionese alla colatura di Cetara € 26

Tartare di cervo "selvatico, etico e naturale", coulis di ciliege, semi zucca e girasole,
radici crude € 20

LA TRADIZIONE

RADICI, CONOSCENZA, INNOVAZIONE

L'hamburger che non ti aspetti, fatto da noi con una selezione di carni di prima scelta con caponata di stagione € 18

I salumi: razze autoctone italiane e prodotti della grande norcineria € 18

I formaggi della ricerca Atlas i grandi affinatori e i piccoli artigiani € 18

Il purè in onore di Joel Robuchon: patate ratte, burro di Isigny, latte fieno Alto Adige € 16

Le acciughe del mar Cantabrico fresche e affumicate, tradizionali sott'olio, con burro di Normandia € 18

Il culatello dop dell'Antica Ardenga € 22

LA PASTA

(la pasta fresca è fatta in casa)

MATERIA, TRADIZIONE, SENTIMENTO

Tagliolini all'uovo fatti in casa con farine "vive" al ragù d'oca allevata all'aperto Az
Agr Pulicaro € 22

Spaghetti Mancini con "caviale" di aringa affumicata, plancton marino, santoreggia e
bottarga di tonno € 22

La nostra carbonara: Spaghettoni Mancini con guanciale semibrado e zabaione salato
cotto a bassa temperatura € 16

Tagliolini all'uovo fatti in casa con farine "vive", burro di Normandia, acciughe del
Cantabrico, pinoli italiani tostati e fiori di finocchio selvatico € 16

Spaghettoni Mancini con ragù di mare, levistico, pomodori gialli e brodo di teste € 22

LA CARNE

SAPORE, SOSTANZA, SEMPLICITA'

Ribeye di manzo da Angus argentino (450 gr) € 39

PER QUESTO TAGLIO ADOTTIAMO LA TECNICA DEL REVERSE SEARING

(RIVISITATA DA NOI IN QUALCHE PASSAGGIO) CHE CONSISTE IN UNA SOSTA

A 40 °C (PER OTTENERE UNA TENEREZZA STRAORDINARIA) SEGUITA DA

UNA COTTURA VIOLENTA NEL GRILL INVERSO PARTENDO DA CARNE CRUDA

Dalla richiesta 45 MINUTI (solo cottura sangue)

Pollo “brado, etico e naturale” Az. Agr. Pulicaro, radicchio, indivia belga, i suoi fegatini, ristretto di pollo € 16

Lombo di Cervo, “selvatico, etico e naturale” coulis di lamponi e topinambur € 22

Il maiale “brado, etico e naturale” Az. Agr. Pulicaro:

Capocollo a 58 °C, finocchi, salsa di mele e zenzero € 19

Manzo controfiletto di Aberdeen Angus cotto a 48 °C, patate raccolte a mano

Tuscia, cipolle al campari € 26

Petto d'anatra barberie cotto a 56 °C, pioppini, salsa al latte di cocco, curry, mela verde e basilico € 20

IL PESCE

RICERCA, PENSIERO, CREATIVITA'

Lomo di Baccalà cotto a bt profumato al bergamotto, crema di fagiolo tondino della
Tuscia, pomodoro confit € 22

Pescato del giorno e funghi cardoncelli € 26

Tonno rosso del Mediterraneo da pesca etica e sostenibile, giardiniera in agrodolce e
salsa di aglio nero € 26

DOLCI... MA NON TROPPO

“ E' nella natura del desiderio di non essere soddisfatto...” Aristotele

Assoluto di Araguani € 12

Il nostro gelato d'autore latte Fattoria Faraoni € 9

In onore di Nonno Giovanni e Zio Massimo dell'Antica Gelateria Persiani dal
1933

Bignè con chantilly e frutti di bosco € 10

Creme brulee, crumble, mele, nocciole e mosto cotto € 10

Sfera croccante: cioccolato bianco al caramello, passion fruit e meringa alla
francese € 10

Il sorbetto di frutta fresca € 8

MENU DEGUSTAZIONE

Ogni giorno un racconto diverso:

7 portate scelte dalla cucina al momento,

per conoscere il nostro modo di pensare la materia e la sua trasformazione € 69