Inizia il viaggio

 *“Il nostro ristorante è ritrovo di anime affini.*

*Molto più di un luogo*

*dove si mangia.*

*è la nostra casa,*

*dove ogni giorno*

*si celebra la vita*

*attraverso la cultura*

*del cibo e del vino”*

DEGUSTAZIONE

OGNI GIORNO UN RACCONTO DIVERSO

5 PORTATE SCELTE DALLA CUCINA **PER TUTTO IL TAVOLO** AL MOMENTO

IL NOSTRO MODO DI PENSARE LA MATERIA PRIMA

€ 60

***PENSIERI IN LIBERTA’***

Continuare così

questo è il nostro essere

queste le nostre emozioni

queste le nostre regole

questa visione

in qualche modo onirica permette ancora di divertirci senza briglie

 fuori dagli schemi

senza confini che

intrappolando il sogno

 lo farebbero svanire

 senza il sogno

 le nostre vite

non sarebbero mai più le stesse.

***LA VISIONE***

Non ci sono trucchi, la cucina è sapore, sostanza e sentimento, la triade perfetta. non esiste piatto senza che in origine ci sia un moto di entusiasmo nel trovare ogni singolo elemento che lo comporrà.

per questo non c’e’ un’ingrediente o un piatto preferito o che ci caratterizzi, sono tutti uguali. abbiamo sempre cambiato pensando che ogni giorno ci aspetta un universo sconfinato da esplorare dove pensiero e semplicità ma anche manualità e tecnica, visione d’insieme e curiosità, creatività, tradizione e memoria siano elementi fondamentali per fare bene oggi e limitare i possibili errori di domani.

Il Pane l’olio e il burro:

Allergeni: glutine, prodotti base latte

€ 3 a persona

**Tartare** di manzo olio, sale e pepe

Allergeni: no

€ 19

**New entry**  **Pulled bbq marinato (PROTEINE vegetali),** verza fermentata

Allergeni: glutine, solfiti, senape, frutta a guscio **VEG**

€ 14

**Insalata di seppia,** pane**,** pomodori, legumi

Allergeni: molluschi e derivati, glutine, sedano

€ 18

**Gambero**, finocchi, asparagi, bottarga

Allergeni: crostacei, prodotti base pesce, frutta a guscio, solfiti

€ 18

La **coratella** di agnello/ La **trippa** in bianco

Allergeni: prodotti base latte, solfiti il 5/4

€ 15

**Baccalà fritto**, quinoa, carote, rape rosse, infuso di tè lapsang souchong affumicato

Allergeni: glutine, prodotti base pesce, frutta a guscio, solfiti

€ 19

**Radicchio,** yogurt, nocciole, balsamico

Allergeni: solfiti, senape, latte e derivati, frutta a guscio **VEG**

€ 14

Best seller**Salmone Ora King**, carciofi, arachidi,

salsa d’arancia

Allergeni: arachidi, pesce e derivati, solfiti, senape, latte e derivati

€ 19

**Il purè** alla maniera di Joel Robuchon

Allergeni: latte e derivati **VEG**

 € 14

TOP Le ostriche della nostra ricerca TOP

Allergeni: molluschi e derivati, solfiti

Al pezzo € 7

**New entry** **Tortellini** burro e **tartufo** estivo

Allergeni: glutine, sedano, uova, frutta a guscio, latte e derivati

€ 18

**Tagliolini** acciughe, pinoli e finocchio selvatico

Allergeni: glutine, uova, frutta a guscio, pesce e derivati, latte e derivati

€ 16

**New entry** Spaghettone al **ragù** di pescato

Allergeni: glutine, pesce e derivati

€ 19

La nostra carbonara con **zabaione** salato

Allergeni: glutine, prodotti base latte, uova

 € 16

 Succede solo da Atlas a Via Ciro Menotti 16/18 Roma dal 10 Marzo 2025

Il viaggio continua

***FOCUS SULLA SICUREZZA ALIMENTARE***

*L’abbattimento e la conservazione sottovuoto sono diventate un elemento distintivo di qualità nella ristorazione evoluta, volte a garantire salubrità ed igiene delle materie prime somministrate.*

*L’importante (e ci pregiamo di farlo) è saper scegliere*

 *i prodotti migliori e poi manipolarli nel modo corretto.*

*La moderna tecnologia del freddo consente*

 *di trattare ogni alimento senza danneggiarne il profilo organolettico; pertanto la maggior parte dei prodotti*

*di origine animale e vegetale, così come tutti i prodotti*

*della pesca somministrati crudi o praticamente crudi*

*che utilizziamo regolarmente in questo ristorante e segnalati nel menù in* ***grassetto****, possono essere stati acquistati*

*abbattuti preventivamente all’origine dalle singole Aziende*

*oppure possono essere stati acquistati freschi*

 *e sottoposti (anche dopo idonea cottura)*

 *ad abbattimento rapido di temperatura all’interno del ristorante*

 *per garantirne la qualità e la sicurezza,*

*come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."*

 *“In questo locale si serve anche (ma non soltanto) acqua potabile trattata e microfiltrata”*

*Le materie prime del menù*

preferiamo il km utile

ci sono straordinari prodotti vicini e lontani

 li scegliamo per le loro qualita’ intrinseche non per la loro contiguita’questo e’ il nostro dogma

*MANZO TARTARE: pascolo brado*

*SALMONE: ora king il wagju dei salmoni*

*SECRETO: di mora romagnola*

*AFFUMICATI MARE: coop Tortoli pesci selvaggi*

*PATATE RATTE: la patata di Robuchon*

*LE OSTRICHE: anche a casa vostra in confezione sottovuoto*

*TORTELLINI: fatti rigorosamente a mano*

*ACCIUGHE: cantabrico e basta!*

*POMODORI: Petrilli, De Carlo, confit di casa nostra*

*BOTTARGA: oro arancio meraviglioso*

*MANZO AL GRILL: black angus Uruguay*

*CERVO: Silver Fern Farm o Mountain River Nuova Zelanda*

*GAMBERO: abbattuti in barca durante la pesca*

*UOVA: az agr la argentina galline al pascolo brado*

*VERDURE DAI 2 ORTI DI SELEZIONE: Castel di guido e Montelibretti*

 *Hai intolleranze alimentari?*

*Il cliente è pregato di comunicare al personale*

 *di sala la necessità di consumare alimenti privi*

*di determinate sostanze allergeniche* ***prima dell’ordinazione.***

*Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.*

*Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

*che sono adeguatamente segnalate*

 *in calce ad ogni piatto.*

**New entry** **Carpaccio pescato,** verza rossa

Allergeni: solfiti, pesce e derivati

€ 19

**Manzo,** 48 C° al grill inverso, **funghi** in padella

Allergeni: solfiti, senape

€ 26

**Secreto di Mora,** mela, scalogni, abbamele

Allergeni: solfiti

€ 19

**Cervo,** topinambur e **lamponi**

Allergeni: solfiti, senape

€ 19

Uovo 65, **patate al Gavoi** e **tartufo** estivo

Allergeni: solfiti, senape, uova, latte e derivati **VEG**

€ 16

T-Bone **agnello** fritto, porri e amarene

Allergeni: glutine, uova

€ 19

Le acciughe del mar Cantabrico

con burro fresco Alto Adige

Allergeni: prodotto base latte, pesce, glutine

€ 16

I salumi: prodotti artigianali

Allergeni: glutine (per la lavorazione del latte in polvere),

prodotto base latte (lattosio starter per le muffe esterne)

€ 18

I formaggi: i grandi affinatori e i piccoli artigiani

Allergeni: prodotto base latte **VEG**

€ 18

Sfera croccante: cioccolato bianco al caramello,

passion fruit e meringa alla francese

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a guscio

€ 9

Creme brûlée

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio, solfiti

€ 9

Bignè, chantilly di zabaione

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio, solfiti

€ 9

Il gelato e i sorbetti d’autore

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a guscio

€ 9

Brownies e cremoso al cioccolato

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a guscio

€ 9