

# PIATTI

Tagliere di Patanegra con pan y tomate (18 euro)  
(1)

Selezione di salumi artigianali e formaggi di Beppe (16 euro)  
(7)

• Carciofo cotto a bassa temperatura, topinambur e za `atar (9 euro) 🌱

Uovo morbido, asparagi, formaggio Balbiè affumicato e finta bottarga (12 euro)  
(3,5,6,7)

Vignarola, crema di ricotta di bufala, gel al pompelmo e wafer allo zafferano (12 euro, assaggio 7 euro) ✂️  
(7)

Tlayuda, planted chicken, avocado, verdure arrosto e salsa macha (14 euro, assaggio 8 euro) 🌱 ✂️  
(8,11)

La nostra misticanza di campo con frutta di stagione, chèvre, mandorle tostate e fiori (10 euro, assaggio 7 euro) ✂️  
(7,8)

• Gamberi in pasta kataifi, porro, zenzero e maionese al trombolotto (16 euro)  
(1,2,3)

Kebab di polpo, yogurt e harissa (16 euro)  
(1,4,7)

Sashimi di ricciola, salicornia, limone conciato e salsa cacciatore (18 euro) ✂️  
(4,9,12)

Seppie e piselli in umido (16 euro, assaggio 9 euro) ✂️  
(4)

Polpette alla romana e verdure di stagione (14 euro)  
(1,7,9)

Sandwich di vitello tonnato, misticanza e kumquat (16 euro)  
(1,3)

Tartare di manzo, pomodoro bruciato, formaggio Giallina, crumble all'origano e gel di basilico (15 euro, assaggio 8 euro)  
(1,7)

🌱 Verdura di stagione (6 euro)

**Menu degustazione (per l'intero tavolo):** 5 assaggi a scelta dello chef (35 euro a persona, bevande escluse)

# DOLCI

La nostra cheesecake con mousse di robiola, gel al lampone e passion fruit, croccante alle nocciole e frutti rossi (8 euro)  
(1,7,8)

Tiramisù (7 euro)  
(1,3,7)

Salame al cioccolato, panna montata e caramello alle more (7 euro)  
(1,3,6,7)

Torta artigianale (5 euro)

Crostata (3,50 euro)  
(1,3)

🍞 Pane di grani antichi Panificio Marè e coperto (2 euro a persona solo a cena)

✂️ Gluten free

🌱 Vegan

\*Per la vostra salubrità e in accordo con l'haccp alcuni prodotti possono subire l'abbattimento di temperatura  
(1..14) Per la lista degli allergeni consultare l'ultima pagina del menu