



Menu Degustazione

Tartare di manzo locale, avocado, lime, olive ⁽¹⁾

Beef tartare, olive, lime, avocado

Blu di bufala, fichi, pere, noci ^(1,3,7,8)

Blu cheese mousse, figs, pear, nuts

Fagottelli di parmigiano 30 mesi, asparagi ^(1,3,7)

Pasta filled with 30-months parmigiano, asparagus

Bigoli, ragù bianco manzo e maiale, polvere di cavolo nero ^(1,3,9)

Bigoli, beef and pork sauce, black gabbage powder

Petto di anatra carciofo, crema di patate ^(7,9)

Duck breast, artichoke, butter mashed potatoes

Pre dessert

Dessert

Antipasti

Tartare di manzo locale, avocado, lime e olive ⁽¹⁾

Beef tartare, olive, lime, avocado

(DESCRIZIONE)

15

Fegatini, cipolle in agrodolce e pan brioche ^(1,3,7)

Chicken liver pate, butter bread, sweet and sour onion

(DESCRIZIONE)

14

Blu di bufala, fichi, pere e noci ^(1,3,7,8)

Blu cheese mousse, figs, pear, nuts

(DESCRIZIONE)

14

Uovo poché, vegetali primaverili e briciole di pane ^(1,3,fave)

Poached egg, spring vegetables, bread crumbs

(DESCRIZIONE)

15

Seppie, nero di seppia e piselli ^(2,3,4,9,14)

Cuttlefish, cuttlefish ink and peas

(DESCRIZIONE)

18

Primi Piatti

Fagottelli di parmigiano 30 mesi e asparagi ^(1,3,7)

Pasta filled with 30-months parmigiano, asparagus

(DESCRIZIONE)

15

Bigoli, ragù bianco manzo e maiale e polvere di cavolo nero ^(1,3,9)

Bigoli, beef and pork sauce, black cabbage powder

(DESCRIZIONE)

15

Ravioli di arrosto misto, burro, salvia e salsa alle erbe ^(1,3,7,9)

Mixed roast ravioli, butter, sage, herbs sauce

(DESCRIZIONE)

15

Non zuppa di cipolle, burrata e cipolline borrettane ^(1,3,7)

Not an onion soup, burrata, borrettane onions

(DESCRIZIONE)

13

Maltagliati, aglio e olio e gamberi rosa ^(1,2,3,4,14)

Maltagliati, "aglio e olio" style, pink shrimps

(DESCRIZIONE)

17

Secondi Piatti

Petto di anatra, carciofo e crema di patate ^(7,9)

Duck breast, artichoke, butter mashed potatoes

(DESCRIZIONE)

22

Maialino, aromi di porchetta, insalata romana e salsa alle 3 senapi ^(7,9,10)

Pork belly in porchetta's flavor, roman lettuce, mustard sauce

(DESCRIZIONE)

22

Scamone di agnello, yogurt e taccole ^(7,9)

Lamb rump, yogurt, jackdaws

(DESCRIZIONE)

23

Faraona, indivia arrosto e pinoli ^(7,8,9)

Guinea fowl, roasted indivia salad, pinenuts

(DESCRIZIONE)

20

Ossobuco di rana pescatrice, la sua crema e cipollotti arrosto ^(2,4,9,14)

Monkfish marrowbone, its cream, roasted spring onion

(DESCRIZIONE)

28

Selezione di formaggi "De Magi" ^(1,7)

Cheese selection

(DESCRIZIONE)

18

Dessert

Brioche al rhum, fragola, spuma alla vaniglia ^(1,3,7)

Rhum brioche, strawberries, vanilla

8

Elogio al caffè, crema bruciata, gelato al caffè ^(3,7)

Praise to coffee, coffee creme brûlée, coffee ice cream

8

Tartelletta tiepida al cioccolato, gianduia, caramello salato ^(3,7,8)

Warm chocolate tarte, gianduia, salted caramel

9

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone ^(1,3,7,8)

Warm pistachio cake, raspberries sorbet

8

Marzapane montato al cioccolato, marsala, mandorla ^(3,8)

Whipped chocolate marzipan, marsala, almond

8



Succhi di Frutta

Van Nahmen - Bio 250ml - Mela / Pesca bianca / Albicocca
5

Vini Dolci

Barberani - Muffato Calcaia – Orvieto Classico (500ml)
Bottiglia: 59 - Calice: 12

Terenzi Passito - Petit manseng (500ml)
Bottiglia: 49 - Calice: 10

Sequerciani - Aleatico passito (375ml)
Bottiglia: 32 - Calice: 8

Fatt. Montellori - Vin Santo - Della Signora - Trebbiano (500ml)
Bottiglia: 25 - Calice: 5

Fatt. Montellori - Vin Santo 2015 - Trebbiano (500ml)
Bottiglia: 36 - Calice: 7

Emilio Borsi - Liquore Amarancia / Elixir China Calisaja / Gran liquore del pastore
5

Amaro Artista
4

Amaro Ulrich
5

Rum Hampden Estate
13

Rhum agricolo J. Bally
7

Ron Flor De Cana
8

Rum Sailor Jerry
5

Whisky Glenfiddich single malt
7

Whiskey Buffalo Trace Straight
6

Calvados riserva Christian Drouin
8

Marolo Grappa di Moscato, Barolo, Amarone
5

Gin Tonic
8

Gin River Mentana
6



Acqua San Bernardo / Caffè / Pane e coperto

2

Bibite Analcoliche

3

**Data la difficoltà in alcuni periodi dell'anno nel reperire particolari materie prime, le lunghe marinature e cotture sottovuoto di alcune nostre preparazioni, certi prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti a -18°C nella nostra cucina.

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere acquistato quello congelato

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

- 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 loro prodotti derivati
- 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 sesamo
- 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

A causa della dimensione ridotta della nostra cucina, pur prestando la massima attenzione,
NON È POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DEGLI ALLERGENI PER
CONTAMINAZIONE CROCIATA DELLE PIETANZE

La valuta dei piatti si intende in Euro.
The currency of the dishes is in Euro.