

PICCOLI ASSAGGI tasting menu

Olive di Gaeta DOP PDO Gaeta olives	€ 3	Prosciutto di Castano Nero tagliato a coltello Handcut "Castano nero" prosciutto	€ 13
Polpetta di bollito con peperone e cipollotto Crispy boiled meatball with peppers and spring onion	€ 5	Prosciutto di maiale Mangalitza tagliato a coltello Handcut "Mangalitza" prosciutto	€ 15
La nostra porchetta con pane caldo Homemade porchetta with warm bread	€ 5	Selezione salumi delle nostre province Cold cuts selection of our provinces	€ 15
Tartare di manzo giardiniera e polvere di uovo Beef tartare with pickled vegetables and egg powder	€ 6		
Tentacolo di polpo alla puttanesca Roasted octopus tentacle with "Puttanesca" sauce	€ 7		
Uovo biologico "Galline Felici" con tartufo uncinato e patate viterbesi Organic egg with summer truffle and Viterbo potatoes	€ 7		
Crema di ceci del Solco Dritto di Valentano e gambero scottato Chickpea of the "Solco Dritto di Valentano" cream and seared shrimp	€ 7		
Baccalà mantecato con cialda di lenticchia di Onano e gazpacho di pomodori torpedino Creamed codfish with Onano lentil wafer and Torpedino tomato gazpacho	€ 8		
Carpaccio di ricciola e maionese al trombolotto Amberjack Carpaccio with Trombolotto mayonnaise	€ 8		
		ASSAGGI DI PRIMI PIATTI ROMANI ROMAN TRADITIONAL PASTA TASTING MENU	€ 7
		Carbonara / Amatriciana / Cacio e pepe / Gricia <i>Puoi scegliere anche la porzione intera</i> <i>You can also choose the entire portion</i>	€ 13
		DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI MIXED TASTING MENU	€ 15
		Baccalà / Carpaccio di ricciola / Ceci e gamberi / La nostra focaccia Codfish / Amberjack Carpaccio / Chickpeas and prawns / Homemade Focaccia	
		Uovo / Polpetta di bollito / Tartare di manzo / La nostra focaccia Egg / Crispy boiled meatball / Beef tartare / Homemade Focaccia	