

LE SELEZIONI



POSEIDONE

Crudo di spigola del Mediterraneo con
infusione di miele millefiori e senape e tartufo

Filetto di tonno albacore
con pomodoro “paccatella gialla d’Abruzzo”,
gomasio di alici all’olio d’oliva

Salmones norvegese alla salsa di mele biologiche,
vino bianco e peperoncino scotch bonnet

Battuta di ricciola nera del Messico
con crudo di zucchine pepe rosa menta e lime

30€



LE SELEZIONI



BOREALE

Gravalax di salmone marinato all'aneto

Salmone norvegese affumicato

Salmone scozzese biologico delle Isole Orcadi

Pastrami di salmone

Salmone selvaggio Red King del Canada

Uova di salmone keta

Serviti con burro francese Pamplie, salsa allo yogurt
e pane nero

37€



LE SELEZIONI



CASEUM

Assortimento di formaggi di latte crudo in purezza :

Caprini ~ Ovini ~ Vaccini ~ Erborinati

Accompagnati con miele millefiori,
composta d'uva di Montepulciano,
datteri medjul israeliani
e noci di Sorrento

28€



LE SELEZIONI



BIANCOLATTE

Ricotta con porcini del Piemonte in olio d'oliva

Mozzarella di bufala laziale
con salsa di pomodoro “Mezzotempo”
e sbriciolata di taralli

Stracciatella pugliese
con crema di piselli e menta

Burrata di Andria
con caviale di tartufo

22€



LE SELEZIONI



IMPRESSIONI DI BOVINO

Dodici tagli di norcineria bovina

Servito con limone, olio evo e mosto cotto

37€

LE SELEZIONI



ORTO IN DISPENSA

Assortimento di verdure sott'olio:

Cipolline borettane

Carciofo

Porcini

Cucunci

Peschiole verdi al tartufo

Olive giganti

Giardiniera

Peperoncini lazzaretti

Pomodoro "Spaccatella d'Abruzzo"

16€

LE SELEZIONI



LE CONSERVE DEL PESCATORE

Assortimento di pesce e frutti di mare provenienti
esclusivamente dai pescherecci di Anzio
in olio extravergine di oliva itrana:

Sughetto di telline
Sconigli
Sgombro al ca è
Tonno
Palamita
Alici in olio
Polpo

Servito con salsa di peperone crusco, pomodoro
e nocciole Gentile; salsa marinara e patate con colatura di alici

30€



LE SELEZIONI



BRENNO 390 a.C.

Rotolo di foie Gras con mele

Terrina di anatra con datteri e sambuco

Speck d'oca

Salame d'oca alla veneziana con giardiniera

30€



LE SELEZIONI



MENAICA

Panzanella e alici del cantabrico

Pane burro francese pampile e alici di Anzio

Stracciatella e alici al tartufo

21€



LE SELEZIONI



GADDUS

Brandacujun crema di baccalà latte
e patate con aglio ed olio evo

Carpaccio di baccalà
con tapenade di taggiasche
e pane carasau

Baccalà in umido
con pomodori uvetta e pinoli

30€



PRIMI PIATTI

PAESAGGIO

Girasoli di patate
con pesto fagiolini stracciata di bufala 14€



TRANSUMANZA

Ravioli di ricotta di latte nobile
con salsa di pomodoro "Pera d'Abruzzo" 14€



FIOR DI ZUCCA

Lasagna con fiori e alici 14€



PICCOLO GOZZO

Radiatori al sughetto di pesce 14€



I CALDI di Terra & di Mare



LENZA



Spigola del Mar Mediterraneo

laccata con peperoni cruschi, nocciole e pomodoro 22€

TONNARA



Tonno in camicia di speck bovino,

mosto cotto e petali di cipolle rosse 24€

OTTO



Filetto alla Bismark con uovo in camicia,

verdure e sugo di carne 28€

UN BELLINI PROPRIO SBAGLIATO



Trancetto di salmone arrosto alla senape

con peschiole al tartufo 20€

AD BACULUM



Stinco di agnello cotto a bassa temperatura

con patate e carciofi 22€

PESCE DEL GIORNO 22€



I CRUDI di Terra & di Mare

CHIEDILO AI TARTARI

Battuta di manzo
con patate fagiolini e pesto 20€



VITEL

Tartare di vitello in salsa tonnata 20€



COBIA

Crudo di ricciola nera
con zuppa di mozzarella e pomodoro "Mezzo tempo" 20€



MUTEVOLE

Crudo di pesce del giorno 20€



MORHUA

Cuore di Filetto di baccalà
con salsa tapenade e pane carasau 20€



INSALATE

SPINACE

Spinacino con dressing alla senape tartufata, formaggio molle, datteri e noci 10€



ERUCA

Rucola, mele verdi, bresaola con pinoli, uvetta 10€



FRESCA

Crema fredda di piselli, menta e Burrata 10€



SEMPLICE

Insalata da taglio con cipolotto e pomodori confit 10€

DESSERT



L'IDEA DI FRANZ

Sacher Torte

con confettura di albicocche al 160% 10€



EDITTO PAPALE

Crostata di ricotta e visciole 10€



COSMA & DAMIANO

Bisquit meringato con fragole e limone 10€



NUVOLA

Semifreddo al frutto della passione
con crema al cioccolato bianco e lamponi
con biscotto al cacao 10€



I TOZZETTI

Biscotti misti dei F.lli Lunardi 10€

