



**LA FOCACCIA**

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

*accompanied by Latium extra virgin olive oil*

5

**IL PANE**

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

*accompanied by Latium extra virgin olive oil*

5

## GLI ANTIPASTI

starters



### IL CARPACCIO DI PESCATO

pane, pomodoro giallo e salicornia

*local catch carpaccio with bread, yellow tomato and salicornia*

Allergeni: <sup>1,4</sup>

28

### IL GAMBERO ROSSO ALLA CATALANA

fagiolini, pomodoro, patate, olive e cipolla in agrodolce

*red shrimp catalana with green beans, tomato, potatoes, olives and sweet and sour onion*

Allergeni: <sup>2,4</sup>

28

### IL CALAMARO RIPIENO

crema di ricotta di bufala e biscotto di parmigiano

*stuffed squid accompanied by buffalo ricotta cream and parmesan biscuit*

Allergeni: <sup>1,2,4,7</sup>

26

### LA PAPPAL POMODORO ESTIVA

avocado e mozzarella di bufala campana

*avocado and Campanian buffalo mozzarella*

Allergeni: <sup>1,7,9,12</sup>

24

### LA TARTARE DI MANZO

provolone del monaco, salsa all'uovo e tartufo estivo

*beef tartare with provolone del monaco cheese, egg sauce and summer truffle*

Allergeni: <sup>3,7</sup>

25

### IL VITELLO TONNATO

bottarga di tonno rosso e capperi in fiore

*red tuna bottarga and flowering capers*

Allergeni: <sup>3,4,8</sup>

25

## I PRIMI

first courses



### LO SPAGHETTONE “BENEDETTO CAVALIERI”

pomodoro del Piennolo e Parmigiano Reggiano

*spaghettoni pasta with Piennolo tomato and Parmigiano Reggiano*

Allergeni: <sup>1,7</sup>

26

### LA CACIO E PEPE DELLO CHEF

linguine con gambero rosso di Sicilia marinato al lime

*linguine pasta Sicilian red shrimp marinated with fresh lime*

Allergeni: <sup>1,2,7</sup>

28

### IL TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI

calamaretti spillo, zucchine e limone

*tagliolini pasta with clams, spillo baby squids, zucchini and lemon*

Allergeni: <sup>1,3,4</sup>

30

### IL PENNONE “SENATORE CAPPELLI”

sugo di scorfano, melanzane e maggiorana

*pennone pasta with scorpionfish sauce, eggplants and marjoram*

Allergeni: <sup>1,4,8</sup>

26

### IL TORTELLO DI POLLO ALLA CACCIATORA

peperoni arrosto e foglie di capperi

*stewed chicken cacciatora style tortello with oven-roasted peppers and caper leaves*

Allergeni: <sup>1,3,7,9</sup>

26

### IL FUSILLONE AL RAGÙ DI CONIGLIO ALL' ISCHITANA

finocchio e finocchietto

*fusillone pasta with Ischian rabbit ragu, fennel and wild fennel*

Allergeni: <sup>1,7,9</sup>

30

## I S E C O N D I

main courses



### LA SPIGOLA AL VAPORE

zucchine all scapece e salsa all'impepata di cozze

*steamed seabass with zucchini scapece style and mussel black pepper sauce*

Allergeni: 1, 4, 9, 12

38

### LA PANCIA DI MAIALINO

il suo fondo, carote e mela verde

*piglet belly, its stock, carrots and green apple*

Allergeni: 9, 12

34

### LA TAGLIATA DI MANZETTA BIO

millefoglie di patate al rosmarino e salsa all'aceto balsamico

*bio beef tagliata with rosmary mille feuille potato and balsamic vinegar sauce*

Allergeni: 7, 9, 12

34

### LA ZUPPETTA DI TRIGLIE

cozze, vongole e melanzane marinate

*mullets soup with fresh mussels, clams and marinated eggplant*

Allergeni: 4, 9, 12

38

### LA FRITTURA MISTA DI PESCE

giardiniera di verdure e maionese alla rapa rossa

*mixed fried seafood with pickled vegetables and beetroot mayonnaise*

Allergeni: 1, 3, 4, 12

34

### 🍃 L'UOVO POCHE' 🍃

crema di avocado e spinaci croccanti

*egg pochè with avocado cream and crispy spinach*

Allergeni: 3

26

## I CONTORNI

side dishes



### I FAGIOLINI

limone candito

*green beans with candied lemon*

Allergeni: <sup>1, 4, 12</sup>

12

### LA CICORIA

aglio, olio e peperoncino

*chicory with garlic, oil and chili*

Allergeni: <sup>1, 8</sup>

12

### LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE

basilico fresco e menta

*zucchini scapece style with fresh basil and mint*

Allergeni: <sup>1, 5</sup>

12

### I TRE POMODORI

pomodori datterino, pachino e camone

*datterino, pachino and camone tomatoes*

Allergeni: <sup>1, 12</sup>

12

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

*The information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the service staff.*

*Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO<sub>2</sub>; 13 Lupin; 14 Molluscs*

I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA / Prices are in Euro and inclusive of tax

