

Più la cucina è apparentemente semplice,
più bisogna sorvegliare perché i margini
di errore aumentano.

Fulvio Pierangelini















I NOSTRI COCKTAIL

| | |
|---|-------------------------|
| MILANO/TORINO "NOSTRA RISERVA" "MI-TO" | 12,00 |
| SPRITZ | 10,00 |
| AMERICANO | 12,00 |
| NEGRONI | 12,00 |
| IL NOSTRO VERMOUTH "REGOLA VII" | 10,00 |
| VIAGGIO NEL GIN TONIC | 12,00 |
| HENDRICK'S FRESCO ED AGRUMATO NOTA DI PEPE NERO, ROSA E CETRIOLO | SCOZIA |
| CLANDESTINO RESINOSO, NON FILTRATO "AMBRATO", SECCO, LEGGERMENTE PICCANTE E AGRUMATO | ITALIA (EMILIA ROMAGNA) |
| BLU GIN FRAGRANTE, NOTE ERBACEE CON PROFUMO DI CORIANDOLO E CARDAMOMO | ITALIA (UMBRIA) |
| WILD GINEPRO MARCATO CON NOTE DI CORTECCIA E BOSCO | ITALIA (SARDEGNA) |
| AQUAMIRABILIS 43° 12° FRESCO, AGRUMATO, SALMASTRO, INTENSO, FLOREALE E NOTE ERBACEE E AROMATICHE | ITALIA (UMBRIA) |
| SABATINI GIN FRESCO, PUNGENTE, AROMATICO CON NOTE DI LAVANDA E TIMO | ITALIA (TOSCANA) |



SALUMERIA CON CUCINA

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E IL LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**

LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI 24,00
BURRATA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO



BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO 16,00
BOCCONI DI BUFALA DOP CON ALICI DEL MAR CANTABRICO
OLIVE TAGGIASCHE ED OLIO EVO IN INFUSIONE DI TROMBOLOTTO



ACCIUGHE 23,00
SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO, BURRO DOLCE
DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU



ACCIUGHE EXTRA 30,00
SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO EXTRA "00", PANE TOSTATO,
BURRO DOLCE DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU



MEDITERRANEO

ALICI FRITTE 16,00
ALICI FRESCHE FRITTE DELL'ADRIATICO CON SALSA DI PEPPERONE DOLCE



FIORI DI ZUCCA 15,00
RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA PROFUMATA AL LIMONE ED ALICI
DEL MAR MEDITERRANEO CON CONFETTURA DI PEPPERONI CRUSCHI DI SENISE



BUFALA GR.250/300 CON ALICI 23,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

ANTIPASTI

BIS DI MARIOZZO 14,00

MARITOZZETTO DELLA TRADIZIONE ROMANA CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO,
PORCHETTA DI RAZZA NERA ED ALICI DEL MAR CANTABRICO



FOIE GRAS FATTO IN CASA 22,00

CARPACCIO DI FOIE GRAS D'OGA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE, ACETO DI LAMPONI
E SPEZIE MISTE (PEPE SARAWAK, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA)



MAIALINO DEL CHIANTI 16,00

MAIALINO COTTO LENTAMENTE CON PROFUMI MEDITERRANEI, OLIVE, CAPPERI,
SERVITO SU PANE CARASAU E SALSA DI VERDURE MISTE



INSALATA DI CARCIOFI (VEGETARIANO) 16,00

COTTI E CRUDI, CON CAROTE, RUCOLA, PINOLI TOSTATI ED OLIO DI NOCI



TORTINO DI PATATE 15,00

CON ZUCCA E FONDUTA DI BITTO "STORICO RIBELLE" 2016



CALAMARI E BROCCOLI 15,00

COTOLETTA DI CALAMARI CON PUREA DI BROCCOLI SICILIANI



INSALATA DI POLPO 16,00

CON VERDURE AL VAPORE, SALSA VERDE LEGGERA E CROCCANTE DI LARDO AFFUMICATO



TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO 16,00

TONNO ROSSO SICILIANO SOTT'OLIO COTTO AL VAPORE, STAGIONATURA 2016
CON CARCIOFI ROMANESCHI ALLA GRIGLIA E CIPOLLINE BORRETTANE AL BALSAMICO



CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO) 14,00

CAPONATA DI MELANZANE FREDDA CON FRUTTA SECCA E PINOLI



HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON PROSCIUTTO DI PRAGA
TAGLIATO AL COLTELLO E SCOTTATO ALLA PIASTRA, POMODORINI SEMISECCHI,
PEPE NERO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO



LA CAPRESE (VEGETARIANO) 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON POMODORO APPASSITO PROFUMATO AL TIMO,
PERLE DI PESTO GENOVESE, PEPERONI SECCHI DI SENISE CON LA SUA COMPOSTA
SU CIALDA DI PANE CROCCANTE



SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA" 13,00

ANTICO SALUME DEL 1600 PRODOTTO NELLA ZONA DI BOLOGNA/MODENA
ACCOMPAGNATO DA GIARDINIERA CROCCANTE PROFUMATA ALL'ACETO



| | |
|---|-------|
| PALETA DE JAMON IBERICO | 21,00 |
| CON PEPERONCINI PIEMONTESE RIPIENI DI ACCIUGHE E CAPPERI | |
|   | |
| MORTADELLA FATTA A MANO | 13,00 |
| CON RICCIOLI DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE 36 MESI E CIALDA DI PANE CROCCANTE | |
|   | |
| SARDINE DELLA GALIZIA | 14,00 |
| SARDINE DEL MAR CANTABRICO LEGGERMENTE PICCANTI CON SFOGLIA DI PANE CROCCANTE E OLIO PROFUMATO AL LIMONE | |
|   | |
| STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA | 14,00 |
| CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BOTTARGA DI MUGGINE E PANE GUTTIAU | |
|    | |
| VELLUTATA TIEPIDA | 15,00 |
| DI POMODORO DATTERINO CON BURRATA E CRUDITE' DI GAMBERI | |
|   | |
| LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI | 19,00 |
| BURRATA CON PEPE NERO DELLA MALESIA E POMODORINI SEMISECCHI | |
|  | |
| LA BURRATA PUGLIESE | 18,00 |
| CON PERE SCOTTATE PROFUMATE ALLE SPEZIE, PISTACCHI E FOGLIE DI PERILLA ROSSA | |
|    | |
| BURRATA CON PERLE DI TARTUFO | 27,00 |
| BURRATA DI ANDRIA CON TARTUFO NERO INVERNALE | |
|   | |
| SEDANO RAPA | 14,00 |
| BIOLOGICO GRATINATO CON CAMEMBERT A LATTE CRUDO E POLVERE DI CAPPERI DI PANTELLERIA | |
|   | |
| FIORI DI ZUCCA | 15,00 |
| RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA CON FONDUTA DI CACIO E PEPE | |
|      | |
| BURRATA CON CAVIALE | 55,00 |
| "OSCIETRA DEL VOLGA LAVORAZIONE ASTRAKHAN" SELEZIONE ROSCIOLI | |
|   | |
|  | |
| BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE SU SFOGLIA CROCCANTE | 25,00 |
| CON CAVIALE "OSCIETRA DEL VOLGA LAVORAZIONE ASTRAKHAN" SELEZIONE ROSCIOLI, QUENELLE DI PATATE PROFUMATA ALLO SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA | |
|     | |

CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO) 15,00

RIGATONE CON BURRO ECHIRÈ "DEMI-SEL", TRIS DI PARMIGIANO
DI "VACCHE ROSSE 36 MESI, PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA 30 MESI,
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI COLLINA



SPAGHETTO ALLA MENFITANA 18,00

CON CARCIOFI, OLIVE, CAPPERI, GAMBERI
E SCAGLIE DI STRAVECCHIO ROSSO AMANDOLESE



RAVIOLO DI CODA E PECORINO 24,00

FATTO IN CASA CON LEGGERA SALSA DI FOIE GRAS E MOSTO DI FICHI
LEggerMENTE PICCANTE



LINGUINE 20,00

CON SALSA DI CIPOLLE DI TROPEA, BURRO FRANCESCE DI ST. MALO
E BOTTARGA DI ORBETELLO



ZUPPA DI CEREALI 16,00

BIOLOGICI CON VERDURE DI STAGIONE, CALAMARETTI A SPILLO
ED OLIO EXTRA VERGINE DI PANTELLERIA "SANTA MARTA"



ONDULO 20,00

CON BACCALÀ, GUANCIALE E POMODORO SAN MARZANO



CLASSICI ROMANI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

CACIO E PEPE (VEGETARIANO)

13,00

TONNARELLO ALL'UOVO FATTO IN CASA CON PECORINO ROMANO DOP,
CACIO DI MOLITERNO, PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO DEL RUBICONE
E TRIS DI PEPE



LA MATRICIANA O AMATRICIANA

15,00

MEZZA MANICA CON POMODORO CAMPANO, GUANCIALE ARTIGIANALE
E PECORINO ROMANO DOP



LA CARBONARA

15,00

SPAGHETTONE CON GUANCIALE ARTIGIANALE, TRIS DI PEPE,
UOVA DI PAOLO PARISI E PECORINO ROMANO DOP



"LA GRICIA" DI STEFANO

14,00

RIGATONE CON GUANCIALE ARTIGIANALE, PECORINO ROMANO DOP,
TRIS DI PEPE



BURRO E ACCIUGHE

19,00

SPAGHETTONE CON BURRO DOLCE DI ECHIRÈ ED ALICI DEL MAR CANTABRICO
"PESCA 2019" E BRICIOLE DI PANE DI SEGALE CROCCANTE



GNOCCO CON PATATE DI AVEZZANO "CACIO E PEPE" (VEGETARIANO)

14,00

FATTI IN CASA CON PECORINO ROMANO DOP, CACIO DI MOLITERNO,
PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO DI RUBICONE E TRIS DI PEPE



PESCE COTTO

HACHÉ DI SPIGOLA

CON CROCCANTE DI PROSCIUTTO "SANT'ILARIO" E SALSA ALLA PAPRICA PICCANTE

25,00



LA NOSTRA ZUPPA DI PESCE

CON CROSTINI DI PANE AL BURRO ALLO YUZU E SALSA DI PATATE PROFUMATA ALL'AGLIO LEGGERMENTE PICCANTE

22,00



TRANCIO DI BACCALÀ

DAL FORNO CON INSALATA DI QUINOA ED ARANCIA

30,00



PESCE CRUDO *

TARTARE DI PESCE BIANCO

MARINATA CON AGRUMI ED UVETTA

22,00



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO

(PREZZO VARIABILE SECONDO QUOTAZIONE, DA 100 A 130 EURO AL KG)

A PESO



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI

E RICCIOLI DI BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS

27,00



* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°; SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 19,00
AFFUMICATO IN CARPACCIO CON OLIO EVO E LIMONE



TONNO 19,00
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON OLIO EVO E LIMONE



SPECK DI TONNO AFFUMICATO 19,00
AL LEGNO DI GINEPRO



SALMONE **

SELEZIONI DI SALMONI 24,00
SCOZZESE DEL SUTHERLAND, NORVEGESE DELL'ISOLA DI VETVIKJA
E MARINATO ALL'ANETO CON LIMONE, GR. 150



SALMONE NORVEGESE BALIK 34,00
DI ALLEVAMENTO AFFINATO NELLE ACQUE SVIZZERE
ED AFFUMICATO CON LEGNO DI FRASSINO ED ABETE, GR. 100, TAGLIO A TRANCETTO



** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA CAD 5,00
(SECONDO DISPONIBILITÀ E PERIODO)



CARNE

FOIE GRAS 34,00

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA COTTO AL VAPORE
CON CONFIT DI PERE "COSCE" E CURCUMA



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

CON POMODORO SAN MARZANO, RICOTTA AFFUMICATA E POLENTINA DI CASTAGNE



TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA 26,00

CON RUCOLA SELVATICA, SCAGLIE DI PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA 40 MESI
ED ACETO TRADIZIONALE DI MODENA SELEZIONE ROSCIOLI "15 ANNI"



COSCIA DI AGNELLO LAZIALE 22,00

BRASATA CON SALSA DI TARTUFO NERO E CONFIT DI MELE
PROFUMATE ALLE ALICI DEL MAR CANTABRICO



CUBETTI DI MAIALINO BRADO DEL CASENTINO 20,00

CARAMELLATI CON UOVO DI PAOLO PARISI E BROCCOLI GRATINATI



CRUDO DI CARNE

BATTUTA DI MANZO 22,00

CON COMPOSTA DI CARCIOFI ROMANESCHI IN AGRODOLCE



CARPACCIO DI MANZO AMERICANO DEL NEBRASKA AFFUMICATO 19,00

CON MIMOLETTE EXTRA VEILLE



CARPACCIO DI MANZO 20,00

CON GORGONZOLA DOP DI NOVARA, NOCI SORRENTINE
E SALSA DI ACCIUGHE DEL TIRRENO



CONTORNI *

| | |
|---|-------|
| INSALATA VERDE (VEGETARIANO) CONDIMENTO HASEKURA (OLIO EVO, OLIO DI MAIS, ACETO DI RISO, SALSA DI SOIA, CAROTA, CIPOLLA, ZENZERO, ORIGANO E SEMI DI SESAMO)  | 9,00 |
| “MISTICANZA” CON MELA VERDE E FORMAGGIO COMTÉ PETIT 36 MESI  | 13,00 |
| PUNTARELLE CLASSICHE “ROMANA” CONDITE CON ACCIUGHE DI CETARA ED AGLIO LEGGERO  | 9,00 |
| INSALATA DI CAROTA CON CORIANDOLO, MOZZARELLA AFFUMICATA E VINAIGRETTE DI MARSALA VECCHIO  | 10,00 |
| INSALATA DI AGRUMI CON TOPINAMBOUR, FINOCCHIO E SALSA LEGGERA DI ARACHIDI  | 9,00 |
| PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA “GIUSY” (VEGETARIANO) PEPERONI ROSSI E GIALLI COTTI IN PADELLA CON ACETO E ZUCCHERO | 9,00 |
| CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO) | 8,00 |
| CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT’OLIO (VEGETARIANO) | 10,00 |

* GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L’ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL’AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L’UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO

SELEZIONI DI FORMAGGI

| | |
|--|-------|
| SELEZIONE DI FORMAGGI "NOBILI" ITALIANI CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA "PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE, STRAVECCHIO ROSSO, ASIAGO STRAVECCHIO, PIAVE DI ALPEGGIO, FIORE SARDO DEL GAVOI, MONTEVERONESE DI ALPEGGIO" (SECONDO DISPONIBILITÀ) | 21,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA | 19,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI | 19,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA | 18,00 |
| I "PUZZOLENTI" SELEZIONE DI FORMAGGI CREMOSI E MOLLI A CROSTA LAVATA ITALIANI E FRANCESI | 19,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA A LATTE CRUDO, DELLA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA | 20,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D'ALPEGGIO ITALIANI | 21,00 |
| SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE) ITALIANI E DAL MONDO | 20,00 |
| SELEZIONE DI "SAPORITI D'ITALIA" PROVOLONI E PECORINI STAGIONATI DELLA PENISOLA | 18,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI | 20,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI | 20,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI "TETE DE MOINE, ETIVAZ, GRUYERE, APPENZELLER, EMMENTAL GROTTA, SBRINZ" (SECONDO DISPONIBILITÀ) | 19,00 |
| VERTICALE DI "BITTO STORICO RIBELLE" CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA "ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011, ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011" CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI | 22,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI "LAZIALI" BIOLOGICI SERVITI CON MARRONI DOLCI DI SORANO FORMAGGI MOLLI E STAGIONATI DELLA CAMPAGNA ROMANA | 20,00 |

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

ITALIA VS SPAGNA 30,00
"CULATELLO DI ZIBELLO" DOP 32/36 MESI VS PATA NEGRA SANCHEZ ROMERO
"5 JOTA" 42 MESI AL COLTELLO

TESTA DI MAIALE O "COPPA DI TESTA" 13,00
COTTA NEL MORELLINO DI SCANSANO, CON LIMONE, PEPE NERO E ZENZERO FRESCO

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 19,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 22,00

SELEZIONE DI LARDI 16,00
"COLONNATA, ARNAUD, CINTA SENESE, RAZZA CASERTANA NERA,
GRIGIO CASENTINO, PATA NEGRA" (A ROTAZIONE)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 20,00
ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA



**LA SALUMERIA SPAGNOLA DI "JOSELITO"
E "SANCHEZ ROMERO CARVAJAL"** 26,00
SELEZIONE DI LOMO DI PATA NEGRA, SALAME CHORIZO DI SALAMANCA E MORCON

I SOTT'OLII 18,00
SELEZIONE DI SOTT'OLII IN EXTRAVERGINE DI OLIVA, CARCIOFI SCOTTATI ALLA GRIGLIA,
POMODORINI SECCHI, CIPOLLINE BORRETANE ALL'ACETO BALSAMICO, OLIVE TAGGIASCHE

BUFALA DOP CAMPANA

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 24,00
CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E BOTTARGA DI CABRAS GRATTUGIATA



BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS 20,00



BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI 18,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI 23,00

BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24,00
TAGLIATO AL COLTELLO, STAGIONATURA MINIMA 28 MESI



BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA 29,00
"S.ROMERO/CARRASCO/BANEGA" (SECONDO DISPONIBILITÀ)



SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 22,00
"PARMA, SAN DANIELE, MONTI SIBILLINI, SAURIS, D'OSVALDO,
SPECK DELL'ALTO ADIGE" (SECONDO DISPONIBILITÀ DI TAGLIO)

CRU DI PARMA 24,00
RIANO DI LANGHIRANO 30/34 MESI 270 M SLM,
CAPOPONTE TIZZANO 30/36 MESI 810 M SLM,
MULAZZANO LESIGNANO DÈ BAGNI LANGHIRANO 36/40 MESI 350 M SLM"
SERVITO CON GIARDINIERA CROCCANTE

LO SPECK DELLA "VAL DI VIZZE" 18,00
DA MAIALI BRADI, AFFUMICATO ALL'APERTO,
STAGIONATO 10/12 MESI CON PEPERONCINI, ACCIUGA E CAPPERI



PROSCIUTTO CRUDO DI "CINTA SENESE" DOP 27,00
(AL COLTELLO, SECONDO DISPONIBILITÀ)

I PROSCIUTTI DI RAZZA NERA ITALIANA 29,00
SELEZIONE DI PROSCIUTTI DI RAZZE NERE
"NEBROIDI, CINTA SENESE, MORA ROMAGNOLA, GRIGIO CASENTINO,
CASERTANA, NERO CALABRESE" (A ROTAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ)

LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE 22,00
FRATELLO MINORE DEL CULATELLO LEGGERMENTE PIÙ SAPIDO E MORBIDO
"RARITÀ" CON FOGLIA DI PANE CROCCANTE

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 26,00
DELLA BASSA PARMENSE 26/34 MESI

SPALLA CRUDA DI PALASONE 20,00
CON PEPERONI DEL PIQUILLO

GLI AFFUMICATI D'ITALIA 23,00
D'OSVALDO 24/36 MESI
SAURIS 20/24 MESI
BASSIANO 24 MESI

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE "VALTELLINESE" 16,00
CON MISTICANZA DI CAMPO E FORMAGGIO STRAVECCHIO "ROSSO" BIO

BRESAOLA DI RAZZA "BLACK ANGUS" 15,00
CON RICOTTINA DI BUFALA "PAESTUM PROFUMATA AL LIMONE"

BRESAOLA RAZZA "WAGYU" 22,00
CON STRACCIATA PUGLIESE

TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

"CINCO JOTAS" SANCHEZ ROMERO 38,00
"ANDALUSIA, HUELVA, JABUCO" 42 MESI

MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) 50,00
"MOZARBEZ SALAMANCA" 60 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

JOSELITO 45,00
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48/60 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

MONTELLANO 34,00
"MOZARBEZ, SALAMANCA" 48 MESI

MALDONADO 34,00
"BADAJOZ, EXTREMADURA" 36/42 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

MARTIN RAVENTOS "RESERVA PERSONAL" 35,00
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO "CECINA DE LEON" 20,00
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE, LIMONE E PEPE DI SARAWAK

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA 32,00
PROSCIUTTO DA SUINO DI PROVENIENZA DEI BALCANI,
PREVALENTEMENTE UNGHERESI, LAVORATI ED AFFINATI IN ITALIA 36 MESI

NOIR DE BIGORRE 32,00
PROSCIUTTO DA SUINO NERO BRADO ALLEVATO,
LAVORATO E STAGIONATO NELLA REGIONE MIDI-PIRENEI 30/36 MESI

PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI * 4,00

PANE KAMUT, TIPO LARIANO, AI 5 CEREALI, SEGALE AL MIELE,
PAN BRIOCHE AL PATA NEGRA E PARMIGIANO, AI FICHI, LA NOSTRA PIZZA BIANCA,
ALLE OLIVE, ALLE NOCI (SECONDO DISPONIBILITÀ)



* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE
SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE 4,00

ACQUA

PANNA 3,00

NEPI 3,00

SANPELLEGRINO 3,00

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSCIOLINO 33cl "FABBRICA BIRRA PERUGIA" ITALIA 8,00

PRODUZIONE ESCLUSIVA CON MALTI E LUPPOLI
SCELTI APPPOSITAMENTE PER LA CREAZIONE DELLA NOSTRA BIRRA
TIPOLOGIA PALE ALE (CHIARA)

GRADAZIONE 5% VOL.

GRADI PLATO 12

MALTI SELEZIONATI: PILSNER, FRUMENTO CRUDO

LUPPOLI SELEZIONATI: MANDARIN, CASCADE

AMBRATA "RED ALE" 33cl ITALIA 8,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO

I NOSTRI DOLCI - OUR DESSERTS

IL NOSTRO TIRAMISÚ

OUR TIRAMISU

11,00



BIS DI MARITZZETTO ROMANO

CON PANNA MONTATA E FRAGOLE

TWO LITTLE ROMAN BUNS SERVED WITH WHIPPED CREAM AND STRAWBERRIES

11,00



CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO

CON RICOTTA ROMANA DI PECORA E CANDITI SICILIANI

SICILIAN CANNOLO FILLED WITH ROMAN SHEEP MILK CHEESE

AND SICILIAN CANDIED FRUIT

10,00



GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

ICE CREAM & SORBETS OF THE DAY

9,00



FONDUE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%

CON FRUTTA FRESCA E NOSTRA BISCOTTERIA

DARK CHOCOLATE FONDUE 70% COCOA SERVED WITH FRESH FRUIT AND BISCUITS

11,00



TORTA CON FARINA DI TEFF

10,00

RICOTTA DI PECORA E PERE

PIE MADE WITH TEFF FLOUR WITH RICOTTA SHEEPS CHEESE AND PEARS



CROSTATA

10,00

CON CIOCCOLATO FONDENTE ED ARANCIA

SHORTCRUST PASTRY WITH DARK CHOCOLATE AND ORANGES



CHEESECAKE

10,00

CON CAMELLO SALATO E BURRO DI ARACHIDI

CARAMEL SALTED AND PEANUTS BUTTER CHEESECAKE



IL FORMAGGIO BITTO DA MEDITAZIONE

22,00

"ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011,

ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011"

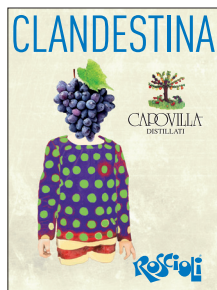
CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI



I NOSTRI DISTILLATI DI GIANNI CAPOVILLA

ROSCIOI


CAPOVILLA
DISTILLATI



CLANDESTINA

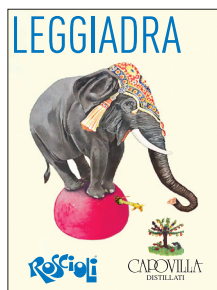
DISTILLATO DI UVE SELEZIONATE
41% (BIANCA)

BICCHIERE

11,00

BOTTIGLIA

46,00



LEGGIADRA

GRAPPA DI MARZEMINO
43% (BIANCA)

BICCHIERE

12,00

BOTTIGLIA

46,00



RIBELLE

DISTILLATO DI VINO
42% (AMBRATA)

BICCHIERE

13,00

BOTTIGLIA

58,00

DISTILLATI DI GIANNI CAPOVILLA

| | |
|------------------|-------|
| SUSINE MIRABELLE | 15,00 |
| PERE WILLIAMS | 15,00 |
| PESCHE SATURNO | 18,00 |
| ALBICOCCHHE | 16,00 |
| MELE | 15,00 |

IL NOSTRO AMARO FORMIDABILE

AMARO FORMIDABILE ARTIGIANALE
"RISERVA ROSCIOLI"



| | |
|-----------|-------|
| BICCHIERE | 8,00 |
| BOTTIGLIA | 34,00 |

CARTA DEI DISTILLATI AL BICCHIERE

SELECTION OF SPIRITS BY THE GLASS

WHISKY

| | | |
|---|----------|-------|
| HIGHLAND PARK 12 YEARS | SCOTLAND | 16,00 |
| HIGHLAND PARK LEIF ERIKSSON RELEASE | SCOTLAND | 18,00 |
| MALT & GRAIN SCOTCH WHISKY ASYLA | SCOTLAND | 15,00 |
| BLENDED MALT SCOTCH WHISKY THE SPICE TREE | SCOTLAND | 16,00 |
| LAGAVULIN 12 YEARS | SCOTLAND | 20,00 |
| BLENDED SCOTCH WHISKY BLACK BOTTLE | SCOTLAND | 16,00 |
| PRIZEFIGHT IRISH WHISKEY FINISHED IN AMERICAN RYE BARRELS | IRELAND | 16,00 |
| LAPHROAIG SINGLE MALT QUARTER CASK | SCOTLAND | 16,00 |
| MICHTER'S BOURBON SMALL BATCH | KENTUCKY | 15,00 |

WHISKY "SELEZIONE SAMAROLI"

| | | |
|--|----------|-------|
| HIGHLAND PARK ORKNEY 1992 | SCOTLAND | 25,00 |
| MILTONDUFF 1995 SPEYSIDE SINGLE MALT BLEND MALT SCOTCH "SAMAROLI ISLAY" | SCOTLAND | 30,00 |
| | SCOTLAND | 20,00 |

JAPANESE WHISKY

| | | |
|-----------------------|--|-------|
| NIKKA DAYS | | 13,00 |
| NIKKA FROM THE BARREL | | 15,00 |
| SUPER NIKKA | | 15,00 |
| AKASHI SINGLE MALT | | 20,00 |
| YAMAZAKURA BLENDED | | 15,00 |

CARTA DEI DISTILLATI AL BICCHIERE

SELECTION OF SPIRITS BY THE GLASS

RUM & RHUM

| | | |
|--|------------|-------|
| ZACAPA 23 ANNI | GUATEMALA | 15,00 |
| ZACAPA RESERVA LIMITADA 2015 | GUATEMALA | 20,00 |
| ZACAPA XO | GUATEMALA | 25,00 |
| BALLY AMBRATO NO AGE AGRICOLE | MARTINIQUE | 10,00 |
| BALLY AMBRATO 2002 AGRICOLE | MARTINIQUE | 15,00 |
| RHUM CAPOVILLA "ETICHETTA ARANCIONE" RHUM BLANC AGRICOLE | GUADALUPE | 12,00 |
| RHUM CAPOVILLA "ETICHETTA VERDE" RHUM BLANC AGRICOLE | GUADALUPE | 12,00 |
| PAPALIN "BLEND OLDS RUMS" | SCOTLAND | 13,00 |
| ENGLISH ARBOR RUM 5 ANNI | ANTIGUA | 11,00 |
| PANAMA 21 YEARS RUM NATION | PANAMA | 25,00 |

RUM & RHUM "SELEZIONE SAMAROLI"

| | | |
|---|-----------|-------|
| NICARAGUA RHUM 1999 "SELEZIONE SAMAROLI" CASK PRIVATE ROSCIOLI | NICARAGUA | 25,00 |
| DEMERARA DARK RUM 2005 | GUYANA | 20,00 |
| DEMERARA RUM 2002 | GUYANA | 20,00 |
| JAMAICA RHAPSODY BLENDED RUM | JAMAICA | 20,00 |

COGNAC

| | | |
|--|---------|-------|
| A.E. DOR GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE N.8 | FRANCIA | 65,00 |
| A.E. DOR GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE N.7 | FRANCIA | 50,00 |
| SELEZIONE DI COGNAC (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>) | FRANCIA | 15,00 |

ALTRI DISTILLATI - SPIRITS

| | | |
|--|---------|-------------|
| SELEZIONE DI BAS ARMAGNAC (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>) | FRANCIA | 12,00/18,00 |
| CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 6 ANNI | FRANCIA | 12,00 |
| CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 8 ANNI | FRANCIA | 16,00 |
| CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 25 ANNI | FRANCIA | 25,00 |
| SELEZIONE CALVADOS (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>) | FRANCIA | 12,00 |
| SELEZIONE GRAPPE BERTA "ROCCANIVO, BRIC DEL GAIAN, TRE SOLI TRE" | ITALIA | 15,00 |
| BERTA STRAVECCHIA DILIDIA | ITALIA | 10,00 |
| SELEZIONE DI GRAPPE (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>) | | 8,00/10,00 |
| SELEZIONE DI VODKA (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>) | | 10,00 |
| SELEZIONE DI AMARI (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>) | | 7,00 |

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI

COFFEE IN THE MANNER OF GIANNI FRASI

TORREFAZIONE GIAMAICA CAFFÈ - ROASTED JAMAICAN COFFEE

SELEZIONI DI CAFFÈ

| | |
|--|------|
| SELEZIONE DI CAFFÈ (SECONDO DISPONIBILITÀ) <i>COFFEE SELECTION (SUBJECT TO AVAILABILITY)</i> | 3,00 |
| CAFFÈ CON "RESENTIN" DA TRADIZIONE VENETA CON MODIFICA DI GRAPPA "CLANDESTINA, DISTILLERIA "CAPOVILLA" <i>LACED COFFEE WITH "CLANDESTINA" GRAPPA, "CAPOVILLA" DISTILLERY</i> | 6,00 |
| ORZO BIOLOGICO AD INFUSIONE <i>INFUSED ORGANIC BARLEY COFFEE</i> | 4,00 |
| THE E TISANE <i>TEAS & INFUSIONS</i> | 4,00 |