



Antipasti terra

Tagliere prosciutto crudo San Daniele DOP per 1p

Mozzarella di bufala campana DOP 250 gr (7)

Fritto misto alla romana con supplì, fiori di zucca, carciofi alla giudia (1/4/5/9)

Insalata di carciofi con crema di avocado e scaglie di grana (7)

Le verdure di Villa borghese con cicorietta ripassata, broccoletto ripassato e carciofo alla romana

Tartare di manzo con tartufo

Millefoglie di melanzane con bufala

Polpette al sugo con basilico di Prà (4/5)

Puntarelle con salsa di acciughe (1)

Terrina ai funghi porcini e patate (7/8)

Antipasti di mare

Filetto di baccalà in pastella (1)

Catalana di mazzancolle (3/10)

Cruditè di mare (1/2/3)

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo DOP (3)

Tartare di scampi con foie gras e pan brioches (3)

Carpaccio di salmone(1/9)

Calamari fritti con guacamole (2/4)

Moscardini in guazzetto con polenta (2/10)

Primi della tradizione

Bucatini all'Amatriciana (4/7)

Spaghetti alla Carbonara (4/5/7)

Rigatoni alla Gricia (4/7)

Le nostre paste fresche

Tonnarello cacio e pepe (4/5/7)

*Tonnarello cacio e pepe con battuta di gambero rosso di Mazara DOP
(3/4/5/7)*

Gnocchi freschi ai 3 pomodori e gamberi (4/5/7)

Linguine AJO e OIO e tartare scampi (4/5/7)

Tagliatelle con funghi porcini (8)

Secondi terra

Tagliata di filetto (10)

Straccetti alla romana con rucola, carciofi (8/10)

Saltimbocca alla romana con purè (4/7/10)

Pezza ignorante con patate al forno (10)

Filetto ai tre pepi (1/5/13)

Filetto alla griglia (1/5/13)

Costoletta di vitello panata (4/5/12)

Abbacchio al forno

Scottadito alla griglia con patate (1/5/13)

Fiorentina per 2 con verdure grigliate e patate (1/5/13)

Secondi mare

Branzino al sale min 2 p.p. con carciofi e patate (1)

Filetto di rombo alla mediterranea (1/4/14)

Filetto di ricciola con funghi porcini al profumo di mentuccia(1/8/9)

Insalate e contorni

Cicoria

Carciofi spadellati

Broccoli

Insalata verde

Spinaci a piacere

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni alimenti presenti nel nostro menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze, e precisamente:

- 1) Pesce e prodotti a base di pesce
- 2) Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 4) Cereali contenenti glutine
- 5) Uova e prodotti a base di uova
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte
- 8) Anidride solforosa e solfiti
- 9) Frutta a guscio
- 10) Sedano e prodotti a base di sedano
- 11) Lupini e prodotti a base di lupini
- 12) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 13) Senape e prodotti a base di senape
- 14) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

(Elenco completo dei 14 allergeni elencati dal Reg. CE 1169/11)

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."* In mancanza di prodotto fresco possono essere utilizzati prodotti surgelati/congelati