

Antipasti

Sei personaggi in cerca d' autore

I crudi dal mare e la fantasia dalla cucina

35,00

Una “non” classica frittura

Mare e terra

35,00

Al bar Arcobaleno

Vellutata di finocchi, riduzione di pastis, parmigiano e limone.

20,00

Insalatina

Spinacini, coppa di testa, lenticchie ed emulsione di arancia

20,00

Il porcino, l' uovo e il sarto ubriaco

Porcini arrostiti e fritti con uovo in “camicia”

25,00

Primi

Centro-sud

Orecchiette “ajo, ojo e peperoncino”... cozze, lardo, parmentier ar nero de seppia.

25,00

Un cicchetto di gin! ed è subito Sardegna...

Fregola risotto style, scampo crudo al gin e bottarga.

28,00

Bud Spencer in: Anche gli angeli mangiano fagioli

Pasta e fagioli con tapenade di olive taggiasche e uova di lompo

25,00

Anatra dispersa

Tortellino di anatra, spugnole, brodo di sottobosco

35,00

Sora Lella

Amatriciana fatta bene....

25,00

Secondi

220 W

Presa iberica, chutney di mele e crauti, drink italiano.

33,00

Fuori orario

Filetto di scottona inglese, crema di patate affumicate al tè, verdure al burro, salsa al vino

rosso

35,00

Jump

Coniglio sfilacciato alla cacciatora

25,00

Mullus

Triglia, salsa di birra e cozze, caponata alla senape di Digione

30,00

Me ne batto u zimin

Zimino ligure con ceci e bietta e crostini all'origano

25,00

Riviera

Brandade e trippa frita di baccalà, terra di olive taggiasche, composta di pomodoro, peperone arrostito

25,00

Dolci

Inverso

Melanzane e cioccolato

15,00

Tutti la vogliono ma nessuno la piglia

Camilla di carote

15,00

Nonna docet

Zabajone, alcool, lingue di gatto

15,00

Effetto serra

Castagne, panna montata al rosmarino, zuppa di cioccolato fondente

18,00

Cinque portate per omaggiare questa città.

Punti di vista su Roma:

Dal bancone

Vodka sour alla Carbonara

Dal mercato

Puntarelle con aglio confit al grasso d' anatra

Dalla passione

Amatriciana

Dalle domeniche con nonna

Saltimbocca

Dalla campagna

Pere alla cacio e pepe

Euro 75,00