



Antipasti

Març

Il polpo in settimana bianca ^(1, 4)	€ 12.00
Polpo, crostini di pane al basilico, datterino, cuore di bue, patata americana	
Il gambero in rosso ^(2, 8)	€ 12.00
Gambero marinato di rosso, ceci al profumo di coriandolo, mandorle, erbe del giardino dello chef	
Tonno in grana ⁽⁴⁾	€ 13.00
Tonno pinna gialla, melagrana in chicchi, succo di melagrana, sale nero delle Hawaii, sale rosa dell'Himalaya	
Fior d'astice ^(1, 2, 7)	€ 16.00
Astice, fiore di zucca croccante, robiola, zenzero, arancia	

Montagna

La brusca scomposta e ricomposta ^(1, 7)	€ 9.00
Crema di pane gelificata, soffice di bufala, crema di datterino, pachino, basilico cristallizzato	
L'ovoo!!! ^(1, 3, 7)	€ 12.00
Rosso d'uovo affumicato, pasta kataifi, porcini, marsala	
Tartare 100g ^(7, 8)	€ 12.00
Noce di scottona, cannella, limone disidratato, pesto leggero alla menta	
Top C53 e degustazione di confetture (piatto per due persone) ^(7, 8)	€ 24.00
Porchetta IGP di Ariccia, Conciato DOL di San Vittore, Capocollo DOL riserva di Montefiascone, Prosciutto DOL di Bassiano, Pecorino Romano "Na Vitaccia"	



La Tradizione

Primi

La Carbonara € 12.00

Pecorino romano DOP, parmigiano reggiano, guanciale d'Amatrice, uova livornesi

La Amatriciana € 10.00

Pecorino romano DOP, guanciale d'Amatrice, pomodoro

La Gricia € 10.00

Pecorino romano DOP, guanciale d'Amatrice, cipolla rossa di Tropea

La Cacio e Pepe € 10.00

Pecorino romano DOP, parmigiano reggiano, pepe nero

Secondi

Tagliata di campo 250g € 17.00

Controfiletto di scottona, rucola, pachino, grana

Tagliata di bosco 250g € 18.00

Controfiletto di scottona, funghi porcini

Filetto 200g € 19.00

Filetto di scottona, cicoria



Primi Piatti

Mare

Raviolo Black (1, 3, 7, 14)	€ 13.00
Raviolo al nero di seppia, cozze, taleggio, fagioli cannellini	
Orecchiette B&B (1, 3, 4, 7)	€ 13.00
Orecchiette "Artigianpasta", broccolo siciliano, baccalà	
Trofia stellata (1, 3, 4)	€ 14.00
Trofia "Artigianpasta", anice stellato, tartare di spigola, datterino giallo	
Gnocco vorace (1, 3, 8, 14)	€ 14.00
Gnocchetti di patate "Artigianpasta", vongole veraci, pistacchio	
L'integrale (1, 2)	€ 14.00
Spaghetto integrale "Rummo", tartare di gamberi, lime, briciole di pane	

Montagna

Nonna Maria (1, 7, 9)	€ 12,00
Mezze maniche "Rummo", fagioli borlotti, patate, finocchietto, olio umbro, pepe, sedano, carota, fagioli croccanti, scorza di grana	
Il porco raviolo (1, 3, 7, 8, 9)	€ 13.00
Raviolo, porchetta di Ariccia DOP, pesto di basilico, pecorino Romano DOP, fragoline di bosco di Nemi	
La cacio e pepe all'ombra della selva (1, 3, 7, 8)	€ 14.00
Spaghettoni quadrati "La Molisana", pecorino romano DOP, pepe nero, timo limonato, lamponi, mirtilli, ribes rosso, more	
Agnolotto nel bosco (1, 3, 7, 9)	€ 14.00
Agnolotto bicolore con pasta al cacao, cervo, porcini, rosmarino, lamponi	



Secondi Piatti

Mare

Baccalà in smoking ^(4, 7)	€ 16.00
Baccalà, mandarino, cipolla di Tropea	
Tonno tataki v2.0 ^(4, 6, 7, 8)	€ 18.00
Tonno, rum, ricotta, pistacchio, confettura di mela verde, soia	
Gallinella pazza ^(1, 4)	€ 18.00
Gallinella di mare, pachino, crostoni di pane, cannella	
Variazione di odori e sapori ^(1, 4)	€ 18.00
Orata, peperoni, menta, timo limonato, paprika	

Montagna

Porei l'altra guancia ⁽⁷⁾	€ 12.00
Guancia di maiale, zucca, topinambur, purè alla francese	
Agnello tanghero	€ 13.00
Agnello, finocchio, sangria	
Il broccolo anatroccolo ^(1, 7)	€ 15.00
Coscio d'anatra, broccolo romano, pecorino romano DOP, peperoncino, arancia	
Magnum ^(1, 3)	€ 15.00
Tacchino, crema di patate al forno, nocciole, cialda di pecorino, gocce di cioccolato	



Dolci

Tagliata di frutta

Frutta di stagione

€ 6.00

Tiramisù al limone^(1, 3, 7)

Savoardi, mascarpone, caffè, gocce di cioccolato, limoncello

€ 7.00

Zabaione^(1, 3, 7)

Uovo, marsala, macaron al cioccolato bianco, ribes rosso, supreme d'arancia

€ 8.00

Finto gelato al limone^(1, 3, 7)

Crema pasticciera, torroncino, cioccolato bianco, basilico

€ 8.00

Roma Fiorita^(1, 7)

Cioccolato, ricotta, menta, frutti di bosco

€ 9.00