

ANTIPASTI / STARTES

Carpaccio di bresaola con misticanza e scaglie di parmigiano (2)	18
<i>Hair dry beef carpaccio with salad and Parmesan cheese</i>	
Frisella con carpaccio di manzo, zucchine in scapece e stracciatella (1,2)	18
<i>Beef Carpaccio served with vinegar courgettes and mozzarella</i>	
Salmone marinato agli agrumi (4)	18
<i>Marinated salmon with citrus</i>	
Tartare di tonno Golden Tulip style (3)	20
<i>Tuna fish tartare</i>	
Moscardini alla Luciana	18
<i>Baby octopus with tomato sauce</i>	
Capessante lardellate con crema di piselli aromatizzati alla grappa (4)	20
<i>Larded grilled scallops served with green peas cream flavored with grappa</i>	
Insalata caprese con mozzarella di bufala DOP (2)	16
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella</i>	

Servizio e IVA inclusi / Service and VAT included. Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati o congelati, anche il fresco per motivi di sicurezza alimentare viene abbattuto. / Some of our products could be deep-frozen or frozen, even the fresh ones are blast chilled for food safety reasons. Vi preghiamo di farci pervenire eventuali intolleranze e/o allergie alimentari / Please let us know any intolerances and/or food allergies **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze: Substances or products causing allergies or intolerances:** 1: glutine – gluten 2: latte – milk 3: pesce – fish 4: senape – mustard 8: solfiti – sulphites 9: sedano – celery 10:lupini – lupins 5: uova – eggs 6: frutta a guscio – nuts 7: crostacei – shellfish

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

- Risotto allo zafferano con ossobuco di vitella (2) 27**
Saffron risotto served with veal shank
- Raviolo di spigola con vellutata di zucchine, curry e gambero (1,2,3,5) 20**
Ravioli pasta stuffed with sea bass dressed with courgettes cream, curry and shrimps
- Gazpacho di pomodoro con stracciatella di bufala (2,9) 18**
Tomate gazpacho with mozzarella
- Paccheri ai tre pomodori (1,2) 18**
Short macaroni served with 3 kind of tomato
- Gnocchi con crema di scampi latte di cocco e zest di lime (2,4,7) 20**
Potatoes dumpling with scampi cream and coconuts cream and lime
- I classici primi dei piatti cucina romana 18**
(amatriciana, cacio e pepe, carbonara) (1,2,5,)
Classic pasta – Amatriciana – Pepper and cheese – or carbonara style

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES

Tortino di melanzane su crema di parmigiano (2) 16
Eggplant with Parmesan cream

Salmone grigliato con spinaci e gel di limone (4) 24
Grilled salmon with spinach and lemon gel

Baccalà alla livornese con patate in umido (4,6) 24
Cod fish dressed with tomatoes and onions

Costine di cinta senese con crema di patate viola 22
Pork ribs with violet potatoes

Filetto Regina Giovanna con patate nocciola 30
Braised beef fillet with noisette potatoes

Tentacoli di polpo e melanzane alle due consistenze (4) 22
Grilled Octopus served with eggplant

Pollo alla romana 18
Chicken with tomatoes and sweet pepper

CONTORNI

Contorni di verdure di stagione 12
Seasonal vegetables

DOLCI 10

Tutti I secondi piatti hanno un contorno di verdure
All main dishes come with vegetables

Servizio e IVA inclusi / Service and VAT included. Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati o congelati, anche il fresco per motivi di sicurezza alimentare viene abbattuto. / Some of our products could be deep-frozen or frozen, even the fresh ones are blast chilled for food safety reasons. Vi preghiamo di farci pervenire eventuali intolleranze e/o allergie alimentari / Please let us know any intolerances and/or food allergies **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze: Substances or products causing allergies or intolerances:** 1: glutine – gluten 2: latte – milk 3: pesce – fish 4: senape – mustard 8: solfiti – sulphites 9: sedano – celery 10:lupini – lupins 5: uova – eggs 6: frutta a guscio – nuts 7: crostacei – shellfish