

## ANTIPASTI STARTERS

Battuto di gambero rosso, foie gras, fragole e nocciole

*Raw Red Shrimp, strawberry and hazelnuts*

Tartare di manzo, bernese allo zafferano e parmigiano

*Beef tartare, béarnaise with saffron and parmesan*

Parmigiana di melanzane croccante

*Crispy eggplant parmigiana*

Fiori di zucca dell'orto gratinati, ricotta e pesto

*Courgette flowers "au gratin" local ricotta cheese and basil pesto*

Bruschetta al pomodoro, basilico e acciughe

*Tomato "bruschetta", basil and anchovies*

Insalata con carote, semi chia, avocado e pomodoro

*Salad with carrots, chia seeds, avocado and tomato*

Prosciutto crudo e burrata

*Cured ham and burrata*

**I ROMANI**  
**THE ROMANS**

Tonnarelli “cacio e pepe”

*Handmade tonnarelli “cacio e pepe”*

Mezzemaniche “carbonara”

*“Alla carbonara” mezzemaniche pasta*

Spaghetti “Amatriciana”

*“All’amatriciana” spaghetti*

Costine d’agnello

*Lamb ribs*

**PRIMI PIATTI**  
**FIRST COURSES**

*Spaghettoni Martelli, burro affumicato, limone e caviale Italiano*

*Spaghettoni Martelli, smoked butter, lemon and Italian caviar*

Risotto con burrata, gamberi rosa e emulsione di prezzemolo

*Risotto with burrata cheese, pink prawns and parsley emulsion*

*Tagliolini alle vongole*

*Handmade tagliolini clams and parsley*

Pasta al pesto con basilico del nostro orto

*Pasta with organic basil pesto from our garden*

Hummus di ceci con gamberi

*Chickpeas hummus with prawns*

## MARE E TERRA

### MEAT AND FISH

Polpo, indivia e zafferano

*Octopus, potato, broth and green beans*

Ombrina, zucchine alla scapece e crema di cozze)

*Croacker fish, zucchini "scapece" style and mussels cream*

Frittura di calamari e gamberi

*Fried squids and shrimps*

Branzino al forno con ortaggi alla griglia (per due persone)

*Baked sea bass with grilled vegetables*

Pesce del giorno, pomodorini, olive e capperi

*Fish of the day, cherry tomatoes, olives and capers*

Manzo alla griglia con patate e cicoria

*Grilled beef fillet with butter potatoes and cicory*

## DOLCI

### Dessert

Tiramisù

*Tiramisù*

Ghiacciato al frutto della passione, bavarese e gelato al cocco

*Iced with passion fruit, Bavarian and coconut ice cream*

Mousse alla nocciola, gianduia e salsa alle fragole

*Hazelnut mousse, gianduia and strawberry sauce*

Babà al rum crema inglese al limone e frutti di bosco

*Rum babà with lemon cream and wild berries*

Gelati e sorbetti

*Ice creams and sorbets*