



IL RISTORANTE
CENA



LET'S FOOD



ANTIPASTI

Tartare di tonno*, stracciatella di burrata,
pomodori datterini e basilico 12 €

Pesce spada* in crosta,
caponatina e maionese di mare 13 €

Polp fiction 16 €

Uovo barzotto, sedano rapa e tartufo nero 9 €

Tartara di Manzo 11 €

Vitello Tonnato 13 €



PRIMI

Pennette "Rummo", ragù di cozze,
latte di cocco, peperoni e zafferano 13 €

Pappardella ripiena di porcini "Ajo&Ojo",
crudo di gamberi rossi* e tartufo nero 18 €

Ravioli di ricotta "pomodori e basilico" 12 €

Tagliatelle di Kamut, 15 €
sfilacci di coniglio alla cacciatore e
pan croccante al rosmarino

Spaghettoni "Felicetti" Cacio e Pepe, 14 €
trippetta alla Romana

Primi della tradizione romana 10 €



SECONDI

Saltimbocca alla Romana **18 €**
di Rana Pescatrice*, misticanza ripassata
e salsa di Habanero

Millefoglie di patate e baccalà, **20 €**
finta bagna cauda e bottarga di muggine

Parmigiana di melanzane 2.0 **14 €**

Variazione di agnello delle campagne **22 €**
romane, verdure di stagione

Ribeye di manzo nazionale, cremoso **20 €**
al parmigiano e tartufo nero



CONTORNI

Cicoria ripassata	6 €
Peperoni arrosto	6 €
Melanzane sott'olio	6 €
Zucchine alla scapece	6 €
Insalata verde	6 €

DOLCI

Tiramisù al sifone	6 €
Crostatina ricotta e visciole	6 €
Tarte tatin di mele e crema pasticcera	6 €
Cheesecake al caramello salato	6 €

I piatti e gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati e surgelati all’origine dal produttore oppure sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.