
















Gli antipasti

<i>Gnocchi alla romana e pesto di verdure grigliate</i>	10,00		
<i>Uovo Bio a bassa temperatura, crema di patate, spinacini, scaglie di grana</i>	12,00		
<i>Tavolozza di salumi e formaggi del territorio, composte</i>	18,00		

I primi

<i>Risotto alla gricia con mentuccia</i>	10,00			
<i>Spaghettoni alla chitarra, chips di melanzane, ciliegini confit, scaglie di ricotta salata</i>	12,00			
<i>Vellutata di fagioli del purgatorio, pesto di spinaci e nocciole, pane carasau, limone bruciato e salmone</i>	13,00			

I secondi

<i>Parmigiana di melanzane</i>	12,00			
<i>Costine di maiale alla griglia con patate gialle e viola al vapore, pesto d'aglio e prezzemolo, salsa piccante</i>	15,00			
<i>Tagliata di manzetta all'olio di Blera e sale Maldon con cicoria saltata</i>	18,00			



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



Pesce



Sedano



Uovo