

## Menu à la carte

### Antipasti

Scampi gratinati in salsa acidulasuparmigianatiepida, insalatina di sedano e bottarga di muggine  
Gratinated prawns on warm egg-plants “parmigiana”, sour dressing and celery salad  
€ 26,00

Fegatod’oca al Moscato di Pantelleria con gelato al foiegras, pane all’uvetta e mostarda di ananas  
Sweet Muscat sautéed goose liver with foiegras ice cream, raisin bread and pineapple chutney  
€ 28,00

Carpaccio di polpo al vapore con lamine di patatealla paprika dolce finocchicroccanteedemulsione  
al coriandolo  
Steamed octopus carpaccio with paprika potatoes crunchy fennel and coriander drops  
€ 22,00

CaponatinaSiciliana in agrodolce con caprino, mollica di pane croccante,  
pomodorofarcitoall’indiviapassita  
Sicilian sweet and sour ratatouille with goat cheese and endive salad filled tomato  
€ 18,00

Filetto di tonnomarinato con riduzione di tarocchiSiciliani, insalata “caesar” di puntarelle, gocce di  
prezzemolo  
Marinated fillet of tuna in a Sicilian orange reduction, Roman “puntarelle” salad and parsley  
dressing  
€ 24,00

### Primi

Taglioliniai porcini con fonduta di Parmigiano  
Fresh tagliolini pasta with wild mushrooms and Parmesan fondue  
€ 24,00

Cannelloni di ossobucosupatateallozafferano e salsa gremolada  
Braised veal shank filled cannelloni on saffron potatoes with a lemon and rosemary gremolade  
€ 20,00

Fusilli al ferro con speck e broccoloromanesco  
Home made fusilli pasta with speck and Roman broccoli  
€ 18,00

Risotto allaborraggine con ragout di scorfano  
Wild herbs risotto and Mediterranean fish ragout  
€ 22,00

Tortello di magrosuzuppetta di lenticchie, rucolacroccante e cialda di parmigiano  
Veal tortelli on lentil soup, crunchy rocket salad and Parmesan crisp  
€ 22,00

### Secondi di pesce

Trigliafarcita al basilico e suariduzionesupassatina di ceci  
Basil filled red mullet with its own jus and chickpea purée  
€ 28,00

Filetti di sogliola e carciofi in salsa lemon grass suvignarola di fave e lattuga  
Fillet of sole with Roman artichokes and lemon grass sauce braised lettuce and broad beans  
€ 30,00

Orata e conchigliacci in salsa di Vermentino su crema di asparagi e chip di patate  
Sea bream and shell fish in Vermentino wine sauce cream of asparagus and potato chips  
€ 32,00

### Secondi di carne

Tagliata di manzo in riduzione di miele e Montepulciano con frittella di patate e rosmarino, insalata di zucchine fiammifera all'agro  
Sliced beef entrecote on honey and red wine reduction potato and rosemary fritter, zucchini salad  
€ 34,00

Suprema di pollo con salvia Romana in condimento di focaccia, peperoni alla brace, patate sabbiose e broccoletti saltati  
Sage filled breast of chicken in a focaccia bread sauce, sweet peppers, coated potatoes and Roman broccoli  
€ 28,00

Scigno di vitello con prosciutto e fontina in salsa tartufonera di Norcia e asparagi  
Veal escalope filled with ham and Fontina cheese with asparagus and black truffle sauce  
€ 34,00

Tartelletta di melanzane con fiore di zucca su crema di porro e patate  
Egg-plants tartlet with zucchini blossom on leek and potato cream  
€ 22,00

### Dessert

Zuppa inglese in trasparenza con salsa di stravecchio, piccola crêpe con crema al baci e meringata  
Italian trifle in brandy sauce, hazelnut crêpe and meringue  
€ 14,00

Babà al limoncello di Amalfi e sua crema fredda, aspic di agrumi e zenzero con spuma al gelsomino  
Classical babà soaked in Amalfi limoncello on chilled lemon custard, citrus and ginger jelly and jasmine mousse  
€ 14,00

Gelati del bosco ai lamponi, mirtillo e fragoline con cialda di riso soffiato e miele  
Home-made ice cream of raspberry, blueberry and wild strawberry with rice waffle and honey  
€ 14,00

Gaspacho di arancio e pomodoro all'antico con perle di frutta fresca di stagione  
Mint flavored orange and tomato gazpacho chilled soup decorated with seasonal fruits  
€ 14,00

Tiepido frangipane all'amarula, piccolo bavarese all'amaretto, spuma al latte  
Warm almond biscuit, Amaretto bavaroise and milk mousse  
€ 14,00

Fondente al cioccolato con variazione di tè verde  
Chocolate fondant with green tea jelly  
€ 14,00

## Menu degustazione Vivendo \* “The Experience Menu”

Benvenuto dello Chef  
Amuse bouche

Scampi gratinati in salsa acidula suparmigiana tiepida, insalatina di sedano e bottarga di muggine  
Gratinated prawns on warm egg-plants “parmigiana”, sour dressing and celery salad

Tortello di magro su zuppetta di lenticchie, rucola croccante e cialda di parmigiano  
Veal tortelli on lentil soup, crunchy rocket salad and Parmesan crisp

Filetti di sogliola e carciofi in salsa lemon grass su vignarola di fave e lattuga  
Fillet of sole with Roman artichokes and lemon grass sauce braised lettuce and broad beans

Tagliata di manzo in riduzione di miele e Montepulciano con frittella di patate e rosmarino, insalata di zucchine fiammifera all'agro  
Sliced beef entrecote on honey and red wine reduction potato and rosemary fritter, zucchini salad

Assaggio di formaggi italiani  
Taste of Italian cheeses

Zuppa inglese in trasparenza con salsa di stravecchio, piccola crêpe con crema al baci e meringata  
Italian trifle in brandy sauce, hazelnut crêpe and meringue

Selezione di tisane e piccoli pasticceria  
Choice of herbal infusion and petit fours

“THE Experience Menu” € 90,00

“THE Experience Menu” con 5 vini abbinati € 135,00

“THE Experience Menu” with 5 suggested wines € 135,00