



ANTIPASTI

Sformatino di baccalà con patate, fior di latte e cipolla rossa di tropea	13
Tartare di tonno	12
Polpettine di bollito con cicoria ripassata	13
Bruschetta con stracciatella di burrata e puntarelle	10
Fiori di zuccina fritti ripieni con mozzarella e alici (2)	8
Mozzarella di bufala con tartufo e alici	13
Flan di carciofi con pecorino romano	10

PRIMI PIATTI

Tonnarelli cacio e pepe con carciofi croccanti	13
Paccheri con spigola fresca, pomodorini pachino e olive taggiasche	14
Fettuccine tirate a mano "burro e parmigiano" con burro d'alpeggio e parmigiano reggiano oltre 36 mesi	14
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodorino fresco e basilico	14
Timballo di anelletti siciliani	13
Spaghetti alle vongole veraci	14

SECONDI PIATTI

Melanzane alla parmigiana	15
Costata di Scottona "Sakura Yoza"	23
Tacchino ripieno ai pistacchi con patate	19
Maiolino al forno con patate	20
Costolette di abbacchio panate e fritte	18
Coda alla vaccinara	19
Trippa alla romana	18
Orata al forno in crosta di patate	19
Frittura di calamari e paranza	19

CONTORNI

Cicoria di campo ripassata in padella	6
Carciofo alla romana	6
Puntarelle	7
Fagiolini	6

Pane a persona € 2

Tutto il nostro pesce è abbattuto secondo la norma vigente (dec. leg. 13 att. Legge 8 nov 2012 n°189)

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