ANTIPASTI

Sformatino di baccalà con patate, fior di latte e cipolla rossa di tropea

Tartare di tonno

Polpettine di bollito con cicoria ripassata

Bruschetta con stracciatella di burrata e alici

Fiori di zucchina fritti ripieni con mozzarella e alici (2)

Mozzarella di bufala con tartufo e alici

Passatina di ceci al rosmarino con polpo rosticciato

PRIMI PIATTI

Tonnarelli cacio e pepe con carciofi croccanti

Paccheri con spigola fresca, pomodorini pachino e olive taggiasche

Fettuccine tirate a mano con orata, fiori di zucca e bottarga

Gnocchetti di patate alla gricia

Timballo di anelletti siciliani

SECONDI PIATTI

Melanzane alla parmigiana

Costata di Scottona “Sakura Yoza”

Tacchino ripieno ai pistacchi con patate

Maialino al forno con patate

Coda alla vaccinara

Trippa alla romana

Orata al forno in crosta di patate

Saltimbocca alla romana con patate

Fritto di calamari e gamberi

Vitello tonnato

CONTORNI

Cicoria di campo ripassata in padella

Fagioli corallo con pomodorino fresco

Carciofini alla romana

Peperoni al tegame con acciughe, capperi e olive taggiasche

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.