

Antipasti

Crudo di pesci e crostacei del Campidoglio	€ 42 ,00
<i>Raw fish and shellfish of Campidoglio</i>	
Ostrica del giorno	€ 6 ,00
<i>Oyster of the day</i>	
Capasanta, cozze e ostrica gratinati	€ 22 ,00
<i>Scallops, mussels and oysters au gratin</i>	
Baccalà mantecato, pane arrostito, acqua di pomodoro e basilico	€ 18 ,00
<i>Creamed cod, toasted bread, tomato water and basil</i>	
Polpo arrostito, spuma di patate, verdure croccanti, olive nere e basilico	€ 18 ,00
<i>Grilled octopus, potato mousse, crunchy vegetables, black olives and basil</i>	
Topinambur fondente, salsa al burro, miso e nocciole	€ 16 ,00
<i>Soft Jerusalem artichoke, butter sauce, miso and hazelnuts</i>	
Prosciutto crudo di Parma 26 mesi e burratina pugliese	€ 19 ,00
<i>Parma ham aged 26 months and Apulian burrata</i>	
Battuta di fassona piemontese, pesto di capperi e senape di Digione	€ 19 ,00
<i>Piedmontese Fassona beef tartare, caper pesto, and Dijon mustard</i>	

Primi

Pasta e fagioli di mare	€ 20 ,00
<i>cream of beans with seafood</i>	
Linguine alle vongole e pane croccante al limone	€ 22 ,00
<i>Linguine with clams and crunchy lemon bread</i>	
Gnocchetti di patate con salsa di ricci di mare, erba cipollina e orzo tostato	€ 24 ,00
<i>Potato gnocchi with sea urchin sauce, chives and toasted barley</i>	
Tortelli di genovese di tonno alla mediterranea	€ 21 ,00
<i>Tortelli with Genoese-tuna Mediterranean-style</i>	
Tagliatelle di pasta fresca con carciofi e bottarga	€ 22 ,00
<i>Fresh tagliatelle with artichokes and bottarga</i>	
Ravioli di faraona con crema soffice al Parmigiano e suo fondo di arrosto	€ 21 ,00
<i>Guinea fowl ravioli with soft Parmesan cream and roasted meat sauce</i>	

Pesci e crostacei sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva secondo regolamento CE 853/04, allegato 3, sez 8, capitolo 3, lettera D, punto 3

Secondo disponibilità di mercato,alcuni prodotti potrebbero essere congelati
Depending on the market availability certain products of the menu may be frozen

Informazioni su intolleranze alimentari e/o allergie saranno fornite su richiesta del cliente
Information on food intolerances and/or allergies will be provided upon customer request

Secondi

Pesce selvaggio secondo mercato al sale, insalatina aromatica e patate al prezzemolo	€ 9 ,50
<i>Wild fish of the day cooked in salt served with haromatic salad and parsley potatoes</i>	
Rombo alla plancia, salsa allo champagne, asparagi e bottarga di tuorlo	€ 32 ,00
<i>Grilled turbot, champagne sauce, asparagus and egg yolk bottarga</i>	
Ricciola arrostita, foglia di cappero, fumetto tostato al miso e carotine glassate	€ 32 ,00
<i>Roasted amberjack, caper leaves, toasted miso fish stock and glazed baby carrots</i>	
"Vaporetto" di pesci e crostacei, verdure crude e dressing all'arancia e finocch	€ 34 ,00
<i>Steamed fish and shellfish, raw vegetables and orange and fennel dressing</i>	
Frittatina del Campidoglio con erbette, asparagi e ricottina arrostita	€ 20 ,00
<i>Campidoglio omelette with herbs, asparagus and ricotta</i>	
Filetto di manzo con spinacini al burro, cremoso di patate, salsa all'Amarone	€ 32 ,00
<i>Beef fillet with buttered spinach, creamy potatoes, and Amarone sauce</i>	
Bistecca di cavolfiore e tartufo	€ 22 ,00
<i>Cauliflower steak with truffle</i>	

Contorni

Purè di patate alla Robuchon	€ 8 ,00
<i>Robuchon mashed potatoes</i>	
Patate al prezzemolo	€ 8 ,00
<i>Parsley potatoes</i>	
Insalata mista	€ 8 ,00
<i>Mixed Salad</i>	
Cuore di carciofi gratinati	€ 9 ,00
<i>Gratin artichoke hearts</i>	
Coperto	€ 4 ,00
<i>Cover charge</i>	

I Dolci

Tiramisù classico € 9 ,00

Cremoso al cioccolato fondente, lamponi in
consistenze, mandorle e crumble al rosmarino € 12 ,00
*Dark chocolate creamy, raspberries in different textures,
almonds and rosemary crumble*

Sorbetto all'ananas, rum e meringhe € 10 ,00
Pineapple sorbet, rum and meringue

Zuppa inglese all'alchermes € 10 ,00
Trifle

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbid € 12 ,00
bianco e gelato di panna (tempo prep. 12 min)
*Dark chocolate cake with a soft white centre and
cream ice cream (prep time: 12 min)*

Sbrisolona... con la grappa? € 8 ,00
Sbrisolona ...with grappa ?