

✓ (ALL DAY LONG)  
**LA GASTRONOMIA**

	Sfizio	Porzione
Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" 50 / 100 gr. Ⓢ	8,00€	16,00€
Mortadella Bologna al Pistacchio con le scaglie di Parmigiano "36 mesi" Ⓢ	6,00€	10,00€
Salmone Norvegese affumicato Salmone norvegese, pan brioche "fait maison" Ⓢ	18,00€	
Tonno di corsa dell'isola di San Pietro "Buggerru" con la Giardiniera "fatta in casa" e il pane Carasau Ⓢ	16,00€	
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico "Nardin" seleccion		
Acciughe selezionate, burro d'Isigny, crostini di pane	16,00€	
Sott'olii Agnoni ⓈV	10,00€	
La nostra giardiniera di ortaggi con il guacamole ⓈV	10,00€	

**I MAESTRI SALUMIERI  
LE COOPERATIVE AGRICOLE E GLI ALLEVATORI**  
Assiette di Salumi da Modena a Reggio  
a Parma per Verona al Chianti e Visso  
Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina", Mortadella  
Bologna al pistacchio, Salsicette al pepe, finocchiona del Chianti,  
Felino, Corallina in budello, ciauscolo di Visso Ⓢ 18,00€  
Assiette di Formaggi della tradizione italiana  
Latte ovino, vaccino e caprino Ⓢ 7,00€ 14,00€  
Assiette di Formaggi della tradizione laziale  
Latte ovino, vaccino e caprino Ⓢ 7,00€ 14,00€  
Grand Assiette di Formaggi e Salumi  
della tradizione italiana  
a mano libera del gastronomo Ⓢ 25,00€

**TAGLIATI A MANO DAL GASTRONOMO**  
Jamon Iberico Bellota Reserva Torreon 42 mesi  
50 / 100 gr. tagliato al coltello,  
pan y tomate, olio extra vergine di oliva Ⓢ 14,00€ 26,00€  
Jamon Iberico Bellota Blazquez Salamanca 36 mesi  
50 / 100 gr. tagliato al coltello,  
pan y tomate, olio extra vergine di oliva Ⓢ 13,00€ 24,00€

Prosciutto crudo di Cinta Senese  
Az. Agr. Casamonti, Castellina in Chianti, 50 / 100 gr.  
tagliato al coltello, bruschetta all'olio evo Ⓢ 12,00€ 22,00€  
La Tarese del Valdarno al taglio di punta di coltello  
Pancetta tipica stagionata più di 90 giorni,  
presidio Slow Food, "Macelleria Fabbrini" Ⓢ 18,00€  
**MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr. Ⓢ** 10,00€  
con pomodoro, basilico e origano  
di Marzamemi alla Caprese Ⓢ 12,00€  
con acciughe del mar Cantabrico "Nardin" seleccion Ⓢ 18,00€  
con salmone affumicato norvegese Ⓢ 18,00€  
con prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" Ⓢ 16,00€

**BURRATA DI ANDRIA**  
con i carciofi alla brace, pomodori secchi, zucchine marinate Ⓢ 12,00€  
con la bottarga di muggine e cipolline Ⓢ 14,00€  
con le alici del Cantabrico e le cime di rapa Ⓢ 14,00€

**CICCHETTI GOURMET**

* Edamame spicy ⓈV	6,00€
Crostini di Burrata di Andria con i cardoncelli delle Murge Cerfoglio, cristalli di sale, olio extra vergine di oliva V	12,00€
Baccalà in tempura con fiore di zucca alle alici Mayo di patate e Habanero	12,00€
Uovo fritto con il carciofo alla Giudia e la spuma di patate Franceline Uovo bio, carciofo fritto, cerfoglio	14,00€
Alici fritte con le chips di cipolla, salsa tartara	12,00€
Purea di fave Bio di Carpino con le cicorie ⓈV	12,00€

**LE INSALATE**

Insalata di Pera "Nashi" con l'indivia belga, le nocciole e la bruschetta di Roquefort Ⓢ	14,00€
Insalata di Carciofi con le scaglie di Parmigiano reggiano all'aceto balsamico tradizionale e pinoli tostati Ⓢ	14,00€
Salade du jour Quinoa, avocados, spinacini, uova in camicia, tofu artigianale, bruschetta integrale, citrus dressing	12,00€
Polpo, avocados, patate e Carasau Pomodori verdi, peperoni rossi, guacamole di avocados, poppies rice, olio evo, lime	18,00€
✓ Caesar di pollo Bio Lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, tagliata di pollo alla brace, bacon, uova Bio, Parmigiano reggiano, Caesar dressing	12,00€
✓ Mix salad Misticanza, lattuga, rucola, finocchi, carote, pomodorini, germogli ⓈV	10,00€

**IL MENU**

DI

*Mano a Mano*

✓ (ALL DAY LONG)  
**PRET-À-GOURMET**

**MINI ROSETTE GOURMET**

Rischia tutto Burrata di Andria, alici del mar Cantabrico, pomodorini secchi	4,00€
Un americano a Roma Pastrami beef, mayo alla senape, pomodoro, lattuga, cetriolino Jumbo	4,00€
Il Musicchiere Salmone Norvegese affumicato, cipolla agrodolce, burrata di Andria	4,00€
Alto gradimento Porchetta di pancetta di maiale al finocchio e olive rosse	4,00€
Vucciria V Pannelle di ceci, sesamo, Jalapeno, Guacamole	4,00€
Jeeg Robot Ⓢ Cacio e pepe, cicorietta piccante e tartufo nero	4,00€

**SANDWICHES & BURGERS**

Royal Burger 200 gr. italian beef, Cheddar naturale, bacon, cappuccina, pomodoro, pane al sesamo, *Fries	16,00€
Mozzarella Burger Ⓢ Fior di latte "tenuta Pontoni", lattuga, pomodoro, cipolla rossa, peperoncino, mayo di patate, *Fries	14,00€
Home made Pastrami New Zeland brisket beef, spezie, senape Djon, pane ai cereali, cetriolini Jumbo, Chips di patate	16,00€
Club Sandwich di arrosto di Tacchino al rosmarino Pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte, lattuga romana, mayo, senape Djon, Chips di patate	12,00€
Croque Monsieur al salmone affumicato Pane ai cereali, Comté AOC, salmone "Norvegese" affumicato	12,00€

**DAL JOSPER GRILL**

Abbacchio maremmano alla "cacciatora" disossato al rosmarino e topinambur Gnocchi di semolino alla romana, topinambur	18,00€
Filetto di maiale toscano brado arrosto con le olive e il sale Maldon Mela con la N'duia di Spilinga, cardoncelli delle Murge Ⓢ	20,00€
Entrecote di angus allevato in libertà Ⓢ Mignonette di pepe di Kampot, salsa Bernese® La Zanzara, spinacini e pomodori arrosto al timo	25,00€
Paillard di galletto ruspante Ⓢ alla Diavola di rosmarino Sugo di cottura al pepe verde e Angostura	20,00€
Trancio di baccalà Islanda, colatura di alici e panna di burrata di Andria Ⓢ Carciofi romaneschi e patate al tartufo nero di Norcia	26,00€
Costoletta di vitello alla Milani...se con la polenta frita al sesamo, salsa di risotto allo zafferano, choux de Bruxelles	24,00€
Carpaccio tiepido di "Wagju" con le cime di rapa, cardoncelli Ⓢ e la maionese calda al rosmarino	22,00€
Salmone delle isole "Far Oer" grigliato alla "Boulangere" Ⓢ Salsa Rouille, spinaci, caviale di salmone, patate "Boulangere"	20,00€
Spigola sauté con assoluto di carciofi Ⓢ Pistacchio, fondente di carciofi pugliesi, fritti, marinati	25,00€
Yakitory di pollo Bio marinato al lemon grass e Jalapeno Ⓢ Mayo spicy, salsa® La Zanzara al chinotto, riso selvaggio al lemongrass e ortaggi	18,00€

**GLI ANTIPASTI**

Fettuccine di seppia all'ajo e oio, uovo 65° e bottarga Crescione d'acqua, bottarga di muggine, uovo Bio, pecorino romano Ⓢ	18,00€
Tartare di manzo Piemontese Uovo bio, ravanelli e carciofi alla brace, senape di Meaux, scalogno, capperi Ⓢ	20,00€
Escabeche di alici, jellew di marinatura, Aiolii Piccola giardiniera di cipolla rossa, carotine, sedani, fagiolini, ravanelli Ⓢ	14,00€
Le 4 Polpette alla "cacciatora" di pioppini e cardoncelli Manzo, vitello, maiale, odori, salvia, timo, rosmarino, funghi pioppini e cardoncelli	10,00€
Carpaccio di manzo marinato "48 ore" al vino rosso e pepe Sarawak Scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, misticanza e pomodori secchi Ⓢ	15,00€
Barigoule di carciofo all'aceto balsamico tradizionale di Modena "25 anni" e caviale di Tapioca Spuma di patate cotte sotto la brace Ⓢ	18,00€
Bruschetta di polentaccio con la brandade di baccalà, funghi galletti e il cavolo nero	16,00€
Mantecato di broccoli romaneschi e patate zeppola di provolone chiffonade di mortadella Bologna	15,00€

**I PRIMI**

Risotto dell'Acquerello con le barbine rosse e il Parmigiano reggiano 36 mesi (Min. 2 pers. - Prezzo p.p. - Tempo di cottura 15 min.) Ⓢ	16,00€
Spaghetti alla Chitarra "Cacio e pepe" Pecorino romano Dol, pepe Sarawak	13,00€
Zuppa di lenticchie di Castelluccio con "Terba della suocera" Sfoglietta di pomodorini confit	15,00€
Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" alla Gricia di carciofi romaneschi e tartufo nero di Norcia Guanciale, salsiccia di Cinta, carciofi fritti, pepe Criollo, pecorino Dol	16,00€
Cannoli di pasta fresca con lo scarpariello di pomodorini gialli del Piennolo e i frutti di mare * Cannoli, frutti di mare, totani, mariscos, cacio romano	16,00€
Bucatini "Mancini pastificio agricolo" all' Amatriciana" Guanciale, pecorino Dol, pomodoro San Marzano	14,00€
Bottoni di gnocchi ripieni con il baccalà * Gnocchi ripieni di baccalà, ragout di seppie alla Puttanesca e cicorietta	18,00€
Agnolotti al "Plin" di tre arrostiti secondo tradizione Zabaione di Parmigiano reggiano d'alta montagna e cardi gobbi di Nizza Monferrato	18,00€
Mezzi rigatoni "Benedetto Cavalieri" alla "Carbonara" Uovo Bio, guanciale, pepe Criollo, pecorino Dol	13,00€
Spaghetti "Mancini pastificio agricolo" con il pomodorini del Piennolo e basilico Aglia rosso, olio evo e basilico V	12,00€
Fettuccine cotte nel brodo di cappone, burro d'Isigny e Parmigiano "36 mesi" da girare a tavola La nostra declinazione delle fettuccine all'Alfredo	16,00€

**TUTTE LE NOSTRE PASTE FRESCHE  
SONO FATTE IN CASA**

**CONTORNI**

French *fries ⓈV	5,00€
Carciofi alla romana ⓈV	9,00€
Carciofi alla Giudia ⓈV	9,00€
Cicorietta piccante ⓈV Aglia rosso di Sulmona, olio evo, peperoncino	6,00€
Patate al forno tagliate a spicchietti ⓈV Olio evo, aglio rosso di Sulmona, rosmarino	5,00€
Nastri di patatine fritte ⓈV	5,00€

**SERVIZIO & PANE** a persona 2,00€

In cucina e in sala usiamo olii Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI  
SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI;  
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI  
A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

\* CONGELATO / SURGELATO

L'APERITIVO IN STILE ITALIANO  
**RETROGUSTO È L'ORA**

<b>FERDINANDO</b> Fernet Gancia, Miele, Limone, Gazzosa	10,00 €
<b>ITALIAN 75</b> Roby Marton Gin, Oleo Saccharum allo Zenzero, Limone, Metodo Classico Italiano	10,00 €
<b>GAGLIASCO</b> Bitter Gagliardo, Cynar, Chinotto Quaglia, Lambrusco di Sorbara "Il Serraglio"	10,00 €
<b>GRAN TORINO</b> Barolo Chinato Cocchi, Rabarbaro Zucca	10,00 €
<b>L'ORO DELLE SIRENE</b> Bitter delle Sirene, Amaro Amacardo, Zafferano Quaglia, Noilly Prat	10,00 €
<b>MADE IN ITALY</b> Mandarino Varnelli, Amaro dell'Erborista Varnelli, Americano Cocchi	10,00 €
<b>DA NORD A SUD</b> Casta, Camomilla Quaglia, Pino Mugo Quaglia, Limone, Basilico, Miele	10,00 €
<b>IL MARCHESE DEL GRILLO</b> Gin VII Hills, Bitter Q Bianco, Americano Cocchi, Bitter al Cardamomo	10,00 €
<b>NEGRONCINO</b> Tanqueray Gin, Bitter Campari, Vermouth Q (invecchiato in botti di rovere)	10,00 €
<b>LORD BYRON</b> Ferrochina Baliva, Barolo Chinato Cocchi, Brandy Ambrato Gentlemate, Sherry Old Harvest Ximenes Spinola, Bitter al cioccolato	10,00 €
<b>NERONE</b> N3 Gin, Rabarbaro Zucca, Barolo Chinato Cocchi, Fernet	10,00 €
<b>C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA</b> Bulleit Bourbon, Cocchi Antico Vermouth, Liquore al Cedro, Amaro Jefferson	10,00 €

**COCKTAIL ANALCOLICI IN SCENA**  
**MISCELE GENTILI**

<b>RIGOLETTO</b> Chinotto, Limone, Bitter J. Gasco, Sciroppo Bitter	9,00 €
<b>RICCIOLI D'ORO</b> Frutti di Bosco, Ginger Ale, Limone	9,00 €
<b>IL FLAUTO MAGICO</b> Platano, Passion Fruit, Mango, Limone	9,00 €
<b>GYM &amp; TONIC</b> Seedlip Garden, Oleo Saccharum allo Zenzero, Limone, Gazzosa	9,00 €

**SPRITZ & CO.**

**MISCELE FRIZZANTI**

✓ <b>VENEXIANO</b> Aperitivo Luxardo, Prosecco	10,00 €
✓ <b>MILANESE</b> Bitter Campari, Prosecco	10,00 €
✓ <b>ELDELFLOWER</b> Liquore al Sambuco, Vino Bianco, Soda, Foglie di Menta, Frutti di Bosco o Fragola	10,00 €
✓ <b>ZENZER</b> Liquore allo Zenzero, Prosecco	10,00 €
✓ <b>L'AMBER</b> Martini Ambrato, Liquore al Cedro, Lambrusco di Sorbara "Il Serraglio"	10,00 €
✓ <b>PIMM'S CUP</b> Pimm's, Bitter Lemon, Ginger Beer, Lime, Cetriolo, Menta	10,00 €

**PER FINIRE**

**VINI DA DESSERT (E NON SOLO...)**

	Calice	Bottiglia
<b>MOSCATO D'ASTI</b> Paolo Saracco	6,00 €	20,00 €
<b>AUR 2013</b> Traminer Passito Ronco del Gelso	6,00 €	24,00 €
<b>VIN SANTO RISERVA 2010</b> Villa Capezzana	10,00 €	60,00 €
<b>L'ECRÙ FIRRIATO</b> Zibibbo Passito	8,00 €	-
<b>VINO E VISCIOLE VISNER</b> Corrado Tonelli	6,00 €	-
<b>SAUTERNES 2009</b> Chateau Bastor Lamontagne	10,00 €	-
<b>DON P.X. GRAN RESERVA 1987</b> Pedro Ximenes - Bodegas de Toro Albalà	10,00 €	50,00 €
<b>PORTO BURMESTER 2013</b> L.B.V.	8,00 €	70,00 €
<b>SHERRY PEDRO XIMENES</b> Familia Ximenes Spinola	10,00 €	75,00 €

**MENU  
BEVERAGE**

(DALLE ORE 18:00)

**COCKTAILS REVIVAL**

**MISCELE DI SPIRITO**

<b>POPSTAR MARTINI</b> Vodka Russian Standard, Galliano Autentico, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Frutto della Passione, Tabasco, Champagne	12,00 €
<b>COSMO CLUB</b> Elephant Sloe Gin, Trois Citrus Merlet, Martini Extra Dry, Limone, Zuccheri	12,00 €
<b>LA ROSA TATUATA</b> Tequila Don Julio Blanco, Ancho Reyes, Sciroppo alla Rosa, Lime, Bergamotto Quaglia	12,00 €
<b>SAMBA &amp; BEEBOP</b> Cachaca Leblon, S.Germain, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Cetriolo	12,00 €
<b>KENTUCKY SLAMMER</b> Bulleit Bourbon, Sherry Old Harvest Ximenes Spinola, Limone, Oleo Saccharum al Mango, Histérie H Theoria, Velluto di Creme de Peche Merlet	12,00 €
<b>IL VECCHIO E IL MARE</b> Botran bianco, Creme de Poire Merlet, Procrastination H Theoria, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Aria salata di the Verde Jasmin Damman	12,00 €
<b>NEW GOLD DREAM</b> Bowmore N1, Mastiha Roots, Pickett Ginger Syrup, Miele, Limone, Profumo di Whisky fume	12,00 €
<b>LA CATRINA</b> Mezcal Verde Momiento, Creme de Noyaut, Roots Diktamo, Sciroppo di Cannella, Lime, Jamaican Jerk	12,00 €
<b>SINGAPORE SWING</b> Gin Tanqueray, Aperitivo Galliano, Calvillia, Sangue Morlacco, Lime, Oleo Saccharum all'Ananas, Assenzio Quaglia	12,00 €
<b>RYE LEONIDA</b> Wild Turkey Rye, Rakomelo Roots, Pimento Dram, Limone, Miele	12,00 €
<b>POSITIVE VIBRATION</b> Appleton reserve, Pimento Dram, Sciroppo di Miele, Lime, Blue mountain Ginger Beer	12,00 €
<b>MY TIKI</b> Rum Mix, Caribbean Pineapple, Lime, Falernum Home Made, Sciroppo di Passion Fruit	12,00 €

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE  
DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK  
VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

**CAFFETTERIA**

Caffè	1,50 €
Cappuccino / Cappuccino di soia	2,50 €
Caffelatte	3,00 €
Latte macchiato	2,50 €
Tè	4,00 €
Caffè decaffeinato	1,50 €
Caffè d'orzo, Caffè al Ginseng	1,50 €
Caffè shakerato	4,00 €
Caffè americano	2,50 €
Caffè doppio	3,00 €
Caffè corretto	3,00 €
Cioccolata calda	5,00 €

**BIBITE GARBATE**

Cedrata Tassoni	3,50 €
Aranciata Plose	3,50 €
Chinotto Plose	3,50 €
Gazzosa Plose	3,50 €
Acqua Brillante Recoaro	3,50 €
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,50 €
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	3,50 €
Ginger Beer Schweppes	4,00 €
Ginger Ale Schweppes	4,00 €
Bitter J. Gasco	4,00 €
Schweppes Pepe Rosa	4,00 €
Schweppes all'Ibiscus	4,00 €

<b>ACQUA</b> potabile trattata e gassata (D.M. 25/2012)	1,50 €
<b>ACQUA FILETTE</b>	2,00 €

- ✓ CIBI E BEVANDE DISPONIBILI ALL DAY LONG
- 🌱 CIBI VEGETARIANI
- 🌿 CIBI VEGANI
- 🍷 CIBI GLUTEN FREE

**MARTINIS & CO.**

**MISCELE VIGOROSE**

<b>IL MARTINI DELLA CASA</b> Gin Gilpin's, Martini Extra Dry, Oliva o Limone	10,00 €
<b>DIRTY TITO'S</b> Vodka Tito's, Noilly Prat, Salamoia di Olive infusa con polvere di Capperi, Peperoncino, Colatura di Alici	10,00 €
<b>IL PAZIENTE INGLESE</b> Sabatini Gin, Liquore al Finocchietto, Vermouth Q Secco, Limone, Aneto	10,00 €
<b>THE GOLDEN CIRCLE</b> Vodka Kauffman, Gin N3 Kingsman, Americano Cocchi, Gin Tonka	12,00 €
<b>LES CLAIRES</b> Citadelle Reserve, Noilly Prat, Oyster leaves	12,00 €

**ISPIRATI AI GRANDI CLASSICI**

**MISCELE VINTAGE**

<b>WINTER CRUSTA</b> Brandy Gentlemate Ambrato, Kanela Roots, Cointreau, Limone, Sciroppo di Zucchero, Angostura	10,00 €
<b>IL MANHATTAN DELLA CASA</b> Koval Rye, Cocchi Antico Vermouth, Angostura	12,00 €
<b>VECCHIO STAMPO</b> Grappa AB Moscato d'Asti, Sciroppo al Vino Rosso e Spezie, Rabarbaro	10,00 €
<b>VIUX CARRÉ À L'ITALIENNE</b> Knob Creek Rye, Grappa AB Moscato di Sardegna, Zafferano Quaglia, Bitter alla Prugna, Angostura, Cocchi Antico Vermouth	10,00 €
<b>IL FARMACISTA</b> Rhum Trois Rivieres VSOP, Dalaruan Blended Malt Whisky, Panella, Ananda, Orange Bitter	10,00 €

**AMARI & LIQUORI DIGESTIVI**

Amaro Amacardo (con Arance Rosse e Carciofini)	6,00 €
Amaro del Capo Riserva	6,00 €
Amaro dell'Erborista Varnelli	6,00 €
Amaro della Sibilla Varnelli	6,00 €
Amaro Margapoti Gallipoli	6,00 €
Amaro San Marco Sarandrea	6,00 €
Branca Menta / Fernet Branca	6,00 €
Jefferson Amaro Importante	6,00 €
Limoncello	6,00 €
Liquirizia Sarandrea	6,00 €
Sambuca Vecchia Sarandrea	6,00 €
Sambuca Molinari	6,00 €
Su Tiri Mirto Rosso Artigianale	6,00 €
Su Tiri Distillato di Mirto Rosso	7,00 €

**DESSERTS**

<b>Tiramisù</b> mascarpone, uovo Bio, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebenè Weiss 72%	10,00 €
<b>Pavlova di fragole al Maraschino</b> Crema catalana, frutti rossi, panna montata	10,00 €
<b>Paris-Brest alla crema di marron glacé</b> Crema pralinata al marron glacé, gelato di prugne all'Armagnac	8,00 €
<b>Pavet di cioccolato Kacinkoa 85%</b> Barretta di crema pralinata glassata, salsa e biscuit al pistacchio	10,00 €
<b>Lemon Crème brûlée</b> Marmellata di lemon curd	8,00 €
<b>Petit fours</b> Baci di Dama, sablée Bretonne, cinnamom shortbread	7,00 €
<b>Insalata di mela Smith</b> 🌱🌿 con i passion fruits, melograno, gelatina di lamponi e cocco	10,00 €
<b>Ananas al Maraschino Luxardo</b> 1/4 di ananas, lime, maraschino Luxardo	8,00 €
<b>Tagliata di frutta fresca</b> 🌱 (Secondo mercato da nord a sud)	12,00 €
<b>Sorbetto e gelato del giorno</b>	6,00 €