

✓ (ALL DAY LONG)
LA GASTRONOMIA

	Slizio	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 ☉	10,00€	
La nostra giardiniera di ortaggi con il guacamole ☉	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, 100 gr.
tagliato al coltello, bruschetta all'olio evo ☉ 22,00€
La Tarese del Valdarno al taglio di punta di coltello
Pancetta tipica stagionata più di 90 giorni,
presidio Slow Food, "Macelleria Fabbrini" ☉ 10,00€ 14,00€
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 ☉	6,00€
Crostini di Burrata di Andria con i cardoncelli delle Murge Cerfoglio, cristalli di sale, olio extra vergine di oliva ☉	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€

LE INSALATE

Insalata di Pera "Nashi" con l'indivia belga, le nocciole e la bruschetta di Roquefort ☉ Indivia romana, sedano, cappuccina, indivia belga, cipolla rossa ☉	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 Polpo*, pomodori verdi, peperoni rossi, guacamole di avocados, poppies rice, olio evo, lime... 18,00€	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 ☉	10,00€

**IL MENU
DI**

✓ (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 ✓ Pannelle di ceci, sesamo, Jalapeno, Guacamole ☉	4,00€
Jeeg Robot ☉ Cacio e pepe, cicoriotta piccante e tartufo nero... 4,00€	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" ☉	12,00€

DAL JOSPER GRILL

Abbacchio maremmano alla "cacciatore" 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 ☉	22,00€
Trancio di baccalà Islanda, colatura di alici e panna di burrata di Andria ☉ Carciofi romaneschi e patate al tartufo nero di Norcia ☉	26,00€
Carpaccio tiepido di "Wagju" con le cime di rapa, cardoncelli ☉ e la maionese calda al rosmarino ☉	24,00€
Salmone delle isole "Far Oer" grigliato alla "Boulangere" ☉ Salsa Rouille, spinaci, caviale di salmone, patate "Boulangere" ☉	22,00€
Ossobuco di vitello glassato al Brunello di Montalcino ☉ Purea di patate e cardi gobbi gratinati ☉	26,00€
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€

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

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€
Puntarelle alla romana con le alici del Cantabrico Olio evo "Quattrociocchi" olivastro, aglio rosso, peperoncino ☉	14,00€
Le 4 Polpette alla "cacciatore" di pioppini e cardoncelli Manzo, vitello, maiale, odori, salvia, timo, rosmarino, funghi pioppini e cardoncelli... 10,00€	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€
Tiella di Gaeta con la scarola e il polpo alla brace mantecato di ricotta, insalata di erbe selvatiche ☉	18,00€
Mantecato di broccoli romaneschi e patate zeppola di provolone chiffonade di mortadella Bologna ☉	15,00€

"I CLASSICI"

Agnolotti al "Plin" di tre arrosti in brodo Consommé di cappone della Tradizione ☉	16,00€
Gran bollito della Tradizione con le sue salse ☉ Punta di petto di manzo, cappone, cotechino, lingua di vitello muscolo di vitello ☉	24,00€

I PRIMI

Risotto "cacio e pepe" con le animelle fritte al burro nocciola Riso Carnaroli, brodo di gallina, pecorino romano Dol, pepe Muntok (Min. 2 pers. - Prezzo p.p. - Tempo di cottura 15 min.) ☉	16,00€
Zuppa di lenticchie di Castelluccio con ☉ "l'erba della succera" Stoglietta di pomodorini confit ☉	15,00€
Vermicelli "Benedetto Cavaliere" alla Gricia Guanciale, salsiccia di Cinta, carciofi fritti, pepe Criollo, pecorino Dol ☉	16,00€
Cannelloni di misticanza e borragine con i carciofi saltati Ricotta, Parmigiano reggiano, carciofi spinati, burro d'Echirè ☉	16,00€
Spaghetti alla Chitarra "Cacio e pepe" Pecorino romano Dol, pepe Sarawak ☉	13,00€
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 cicoriotta ☉	18,00€
Agnolotti al "Plin" di tre arrosti Zabaione di Parmigiano reggiano d'alta montagna e cardi gobbi di Nizza Monferrato ☉	18,00€
Mezzi rigatoni "Benedetto Cavaliere" alla "Carbonara" Uovo Bio, guanciale, pepe Criollo, pecorino Dol ☉	13,00€
Spaghetti "Mancini pastificio agricolo" con il pomodorini del Piennolo e basilico Aglio rosso, olio evo e basilico ☉	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 ☉	5,00€
Carciofi alla romana ☉	9,00€
Carciofi alla Giudia ☉	9,00€
Cicoriotta piccante ☉	6,00€
Aglio rosso di Sulmona, olio evo, peperoncino ☉	6,00€
Patate al forno tagliate a spicchietti ☉	5,00€
Nastri di patatine fritte ☉	5,00€

* CONGELATO / SURGELATO

L'APERITIVO IN STILE ITALIANO
RETROGUSTO È L'ORA

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

COCKTAIL ANALCOLICI IN SCENA
MISCELE GENTILI

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

SPRITZ & CO.

MISCELE FRIZZANTI

✓ VENEXIANO Aperitivo Luxardo, Prosecco	10,00 €
✓ MILANESE Bitter Campari, Prosecco	10,00 €
✓ ELDEFLOWER Liquore al Sambuco, Vino Bianco, Soda, Foglie di Menta, Frutti di Bosco o Fragola	10,00 €
✓ ZENZER Liquore allo Zenzero, Prosecco	10,00 €
✓ PIMM'S CUP Pimm's, Bitter Lemon, Ginger Beer, Lime, Cetriolo, Menta	10,00 €

PER FINIRE

VINI DA DESSERT (E NON SOLO...)

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

IL MENU
BEVERAGE

(DALLE ORE 18:00)

COCKTAILS REVIVAL

MISCELE DI SPIRITO

POPSTAR MARTINI Vodka Russian Standard, Galliano Autentico, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Frutto della Passione, Tabasco, Champagne	12,00 €
COSMO CLUB Elephant Sloe Gin, Trois Citrus Merlet, Martini Extra Dry, Limone, Zuccheri	12,00 €
LA ROSA TATUATA Tequila Don Julio Blanco, Ancho Reyes, Sciroppo alla Rosa, Lime, Bergamotto Quaglia	12,00 €
SAMBA & BEEBOP Cachaca Leblon, S.Germain, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Cetriolo	12,00 €
AMBER BRAMBLE Tanqueray Ten, Martini Ambrato, Limone, Zuccheri, Soda • A la Madame Liquore alle More • A la Monsieur Amaro Angostura	12,00 €
KENTUCKY SLAMMER Bulleit Bourbon, Sherry Old Harvest Ximenes Spinola, Limone, Oleo Saccharum al Mango, Histérie H Theoria, Velluto di Creme de Peche Merlet	12,00 €
IL VECCHIO E IL MARE Botran bianco, Creme de Poire Merlet, Procrastination H Theoria, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Aria salata di the Verde Jasmin Damman	12,00 €
NEW GOLD DREAM Bowmore N1, Mastiha Roots, Pickett Ginger Syrup, Miele, Limone, Profumo di Whisky fume	12,00 €
LA CATRINA Mezcal Verde Momiento, Creme de Noyaut, Roots Diktamo, Sciroppo di Cannella, Lime, Jamaican Jerk	12,00 €
SINGAPORE SWING Gin Tanqueray, Aperitivo Galliano, Calvillo, Sangue Morlacco, Lime, Oleo Saccharum all'Ananas, Assenzio Quaglia	12,00 €
RYE LEONIDA Wild Turkey Rye, Rakomelo Roots, Pimento Dram, Limone, Miele	12,00 €
MY TIKI 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 Tonica / 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 €

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

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

MARTINIS & CO.

MISCELE VIGOROSE

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

ISPIRATI AI GRANDI CLASSICI

MISCELE VINTAGE

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

AMARI & LIQUORI DIGESTIVI

Amaro del Capo Riserva	6,00 €
Amaro della Sibilla Varnelli	6,00 €
Amaro Margapoti	6,00 €
Amaro San Marco Sarandrea	6,00 €
Branca Menta	6,00 €
Fernet Branca	6,00 €
Jägermeister	6,00 €
Limoncello di Capri	6,00 €
Liquirizia Sarandrea	6,00 €
Sambuca Vecchia Sarandrea	6,00 €
Sambuca Molinari	6,00 €
Mirto Su Tiri	6,00 €
Distillati di Mirto	7,00 €

DESSERTS

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