

RISTORANTE | LA BUVETTE PER INIZIARE | STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi (per due persone) € 34,00
Mix board of cold cuts and cheeses (for two people)

Battuta di filetto di manzo con biscotto di frolla salata e salsa al datterino giallo € 22,00
Beef fillet tartare with savory shortbread biscuit and cherry yellow tomato sauce

Tris di tartare del giorno con olio e sale € 22,00
Tris tartare of the day seasoned with oil and salt



Uovo in camicia con patate novelle, funghi cardoncelli, cipollotto, pan brioche e polvere di porro € 14,00
Poached eggs with potato, cardoncelli mushrooms, spring onion, brioche bread and chopped leek



Straccetti di pollo fritti marinati con yogurt e curcuma € 16,00
Fried chicken marinated with yogurt and curcuma

Calamaro ripieno con panura alle erbe e salsa di pomodoro € 15,00
Squid stuffed with herbs seved with tomato sauce

Torta rustica a strati vegetariana € 14,00
French rustic pie with cream, eggs, fontina cheese and mix vegetables



Omelette con funghi saltati € 16,00
Omelette with sautéed mushrooms



TARTUFO / TRUFFLE

Battuta di manzo con olio e sale e tartufo fresco nero/bianco
Beef fillet tartare served with oil and salt and fresh black/white truffle

€ 28,00/38,0



Crostini con lardo di colonnata e tartufo fresco nero/bianco
Bruschette with lard in Colonnata style with fresh black/white truffle

€ 20,00/27,00

Fettuccine con tartufo fresco nero/bianco
Fettuccine with fresh black/white truffle

€ 28,00/44,00



Filetto di manzo alla griglia con tartufo fresco nero/bianco
Grilled beef fillet served with fresh black / white truffle

€ 38,00/52,00



Uova al tegamino con funghi saltati e tartufo fresco nero/bianco
Fried eggs with sautéed mushrooms and fresh black/white truffle

€ 24,00/36,00



LE PASTE/ PASTA COURSE

Vichyssoise di porro e patate servito a parte con pane imburato

Potato and leek cream soup with butter bread

€ 14,00



Raviolo cacio pepe con carciofi croccanti

Ravioli stuffed with ricotta cheese, pecorino cheese, black pepper served with crispy artichokes

€ 18,00



Raviolo carbonara con guanciale croccante

Ravioli stuffed with ricotta cheese, eggs, pecorino cheese and cheek pork served with egg sauce and crispy cheek pork

€ 18,00

Fettuccine con ragù di cortile

Fettuccine with duck, guinea fowl and chicken ragù

€ 22,00

Tagliolini con crema di broccoletti e tartare di spigola

Tagliolini with broccoli cream and sea bass tartare

€ 24,00



WOK & SECONDI PIATTI / WOK & MAIN COURSES

Wok vegetariano con noodles, olio al sesamo, peperoni, carote, zucchine, porro, arachidi, cavolo e soia
Vegetarian wok with noodles, sesame oil, peppers, carrots, zucchini, leek, peanuts, cabbage and soy

€ 19,00



Wok di pollo marinato al latte e curry con noodles, olio al sesamo, peperoni, carote, zucchine, porro, arachidi, cavolo e soia
Chicken wok (chicken marinated in milk and curry) with noodles, sesame oil, peppers, carrots, zucchini, leek, peanuts, cabbage and soy

€ 21,00

Pad thai di gamberi, noodles, olio al sesamo, uova, peperoncino, peperoni, carote, zucchine, porro, arachidi, cavolo, soia, coriandolo e lime
Pad thai with shrimps, noodles, sesame oil, eggs, chili, peppers, carrots, zucchini, leek, peanuts, cabbage, soy, coriander and lime

€ 23,00

Stufato di manzo brasato al vino rosso servito con funghi cardoncelli, carote scalogno
Beef stew braised in red wine, served with cardoncelli, mushrooms, carrots and shallots

€ 28,00



Agnello porchettato cotto a bassa temperatura con purè Robuchon
Roasted lamb roll served with purè Robuchon

€ 24,00



Salmone marinato al timo con polvere di olive e crema di finocchi e arance
Salmon steak marinated in thyme served with fennel cream, orange and chopped olives

€ 26,00



**Filetto di manzo con crema di zucca al rosmarino
e nocciole tostate**

€ 32,00

*Grilled beef fillet served with pumpkin cream,
rosemary and toasted hazelnuts*



CONTORNI & INSALATE / SIDE DISHES & SALADS

Caprese di Bufala

Tomato and buffalo mozzarella

€ 18,00



Caesar Salad

*Chicken caesar salad served with bacon,
grana cheese flakes and crunchy bread*

€ 18,00

Insalata vegetariana

*Vegetarian salad with pumpkin, potatoes, mushrooms
and pomegranate*

€ 16,00



Purè Robuchon

French Robuchon purè

€ 8,00



Puntarelle alla romana

Chicory hearts with anchovies sauce

€ 12,00



Carciofo alla giudia con fonduta di parmigian

Fried artichokes in "Giudia style" served with parmesan fondue

€ 14,00



Carciofo alla romana

Sautéed artichokes in "Roman Style"

€ 9,00



Contorno del giorno

Side Dish of the day

€ 8,00



prodotto vegetariano



prodotto senza glutine

