

I CRUDI DI PESCE

RAWS

Tartare di tonno* avocado lime e soia

Tuna tartare, avocado, lime and soya sauce

€ 17

Carpaccio di spigola* mandarino ravanello agrodolce aneto

Seabass carpaccio, tangerine, dill, sweet and sour radish

€ 16

Battuto di gamberi rossi*, lampone e arancia

Red prawns tartare, orange and raspberries sauce

€ 20

Selezione di crudi della casa*

Raw selection of the chef

€ 28

Ostriche

Oysters depending on availability

€ 5 cad.

per shell

ANTIPASTI

STARTERS

Fiore di zucca ripieno di ricotta mantecata con alici del Cantabrico

Zucchini flower stuffed with buffalo ricotta cheese and Cantabric anchovies

€ 12

Panzanella eoliana con tonno* sott'olio di nostra produzione

Panzanella with homemade tuna oil

€ 12

Crostino aromatizzato alle erbe con alici* marinate e barbabietola

Erbs flavoured bread crouton with homemade marinated anchovies and red beetroot

€ 10

Flan di porcini* su fonduta di taleggio e nocciole croccanti

Porcini mushroom flan with taleggio cheese fondue and crunchy hazelnuts

€ 12

Tartare di Fassona, ambra d'uovo al pepe di sichuan, gran sardo, aceto balsamico

*Fassona beef tartare, sichuan pepper egg yolk sauce, gran sardo cheese
and balsamic vinegar*

€ 14

I PRIMI

PASTA

Spaghettoni, burro, alici del cantabrico, panura alle erbe

*Spaghettoni pasta butter emulsion with Cantabric anchovies,
mint and herbs bread crumbs*

€ 14

Mezzi paccheri con pomodorino del piennolo e calamarata*

Mezzi paccheri pasta, with piennolo cherry tomatoes and squid sauce

€ 16

Linguine con pesto di pistacchio di bronte, limone e gambero rosso*

Linguine pasta, Bronte pistachio pesto, lemon and red prawns

€ 18

Risotto alla crema di zucca, zola piccante e guanciaie di maialino nero dei

Nebrodi

Pumpkin risotto, spicy gorgonzola sauce and crispy pork cheek

€ 16

VIVA la tradizione

VIVA roman tradition

Amatriciana – Carbonara - Cacio e Pepe

€ 12

I SECONDI

MAINS

Rana pescatrice* salsa cacciatora, purea di carote e crumble di olive taggiasche

Cacciatora sauce monkfish, carrot puree and crumble of taggiasca olives

€ 24

Cotoletta di tonno* pinne gialle, cime di rapa e maionese alla soia

Yellowfin tuna fish cutlet, turnip tops, and soya mayonnaise

€ 25

Baccalà alla mediterranea

"Mediterranean style" codfish

€ 24

Polpo* arrosto, con salsa guacamole, patate arrosto, e pomodorino candito

Roasted octopus, guacamole sauce, roasted potatoes, and candied cherry tomatoes

€ 22

Maialino nero croccante, genovese di cipolle, e salsa teriaki all'arancia

Crispy pork belly with genovese style onions, and orange teriaky sauce

€ 22

Tagliata di manzo prussiano, patate arrosto e cicoria ripassata

Beef tagliata, roasted potatoes and sauteed chicory

€ 25

LE INSALATE

SALADS

Insalata con polpo avocado e pomodoro

Mixed salad with octopus, cherry tomatoes and avocado

€ 14

Insalata con pollo, salsa yogurt e pomodoro

Mixed salad with cherry tomatoes, grilled chicken and yogurt sauce

€ 12

Insalata greca

Mixed salad with feta Greek cheese, cucumber, cherry tomatoes and onions

€ 12

Insalata mista

Seasonal mixed salad

€ 8

I DOLCI

DESSERTS

Tiramisù

€ 8

Cheesecake

€ 8

Spuma di yogurt al lampone e basilico

Greek yogurt mousse, with raspberries and basil

€ 8

Cre moso al cioccolato e bourbon con amarene sciroppate

Chocolate creamy bourbon mousse, cherries in syrup, coconut and chocolate crumble

€ 8

Parfait di ricotta mantecata all'arancia e spuma al pistacchio

Whipped ricotta mousse, orange flavour, with pistachio foam

€ 8

I VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

Romeo – CA DE CONTI

Marsala Sup ORO “Vigna la Miccia” – DE BARTOLI

Passito di Pantelleria Bukkuram – DE BARTOLI

Passito La Nuvola di Piè - VINICA

Cestino di Pane

€ 2 (per pers.)

Acqua Naturale/Gassata

Alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 85/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.UE1169/20111.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut), Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasil, pistacchi e noci macadamia), Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

In questo locale si serve acqua potabile trattata

Foodstuffs, such as meat and fish purchased fresh from us, have undergone a preventive remediation treatment with vacuum and a -20°C abatement for market reasons and raw preparations, in accordance with the prescription of Reg. (EC) 85/2004, Annex III Section VII, Chapter 3, Point 3.

We kindly inform our customers that the following elements, considered allergens, may be contained in the products, adjuvants and ingredients and in the dishes, drinks prepared and administered in this restaurant. List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II - "Substances or products that cause allergies or intolerances" Reg.UE1169 / 20111.

Grains containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled and kamut), Crustaceans and products derived from crustaceans, Eggs and egg products, Fish and fish products, Peanuts and peanut products, Soia and soy-based products, Milk and milk-based products (including lactose), Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil, pistachios and macadamia nuts), Celery and celery based products, Senape and mustard-based products, Sesame seeds and seed based products, Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/kg, Lupins and products based on lupins, Shellfish and shellfish products

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

If you have food allergies and / or intolerances, ask about our food and drinks.

We are prepared to answer any kind of question in the best way possible.

We serve treated drinking water

* Prodotto sottoposto a processo di sanificazione mediante abbattimento della temperatura come previsto dal Reg CE853/04. In alcuni periodi dell'anno o a seconda della disponibilità del mercato, il prodotto può essere congelato/surgelato all'origine

**To protect consumer health , fishery product have been blast chilled in accordance with the REG CE853/04. depending on the market the raw material may be frozen or deep frozen at is origin*