

ANTIPASTI *APPETIZERS*

Prosciutto crudo 'Ponte Romano' 30 mesi	10
<i>Parma ham "Ponte Romano" 30 months aged</i>	
Carpaccio di Chianina, pecorino romano, carpaccio di tartufo estivo e carciofo croccante •◇	14
<i>Chianina beef carpaccio, pecorino cheese, black truffle and crispy artichokes</i>	
Petto d'anatra, patata sous-vide, composta di cipolla bruciata e salsa al Porto •◇	14
<i>Duck breast, sous-vide potato, burnt onion compote and Porto wine sauce</i>	
Uovo cotto a bassa temperatura, crema di Parmigiano, carpaccio di tartufo estivo e crostino di pane	12
<i>Slow cooked egg, Parmesan cheese cream, black truffle and crouton</i>	
Il mare crudo	25
(tonno, capasanta, scampo, gambero rosso, gambero viola, salmone PURO Upstream) •◇	
<i>Raw fish selection (tuna, scallop, scampo, red prawn, purple prawn, Upstream salmon)</i>	
Mantecato di baccalà su clorofilla di prezzemolo e chips al nero di seppia •◇	13
<i>Creamy Cod fish and potatoes on parsley water and squid ink crisps</i>	
Capasanta scottata su crema di patata, crumble di mandorle e pomodorini confit •◇	14
<i>Seared scallop on potato cream, almonds crumble and candied tomatoes</i>	
Carpaccio di ricciola alle tre maionesi mediterranee •◇	14
<i>Croaker fish carpaccio with three Mediterranean mayonnaise</i>	

PRIMI PIATTI

PASTA

- | | |
|--|-----------|
| Raviolini di calamari e gamberi in sugo di scampi
e pomodorino giallo •◇ | 18 |
| <i>Calamari and prawns ravioli with scampi and yellow tomato sauce</i> | |
| Bigoli con acciughe del Cantabrico
e crumble di pistacchio al profumo di limone | 16 |
| <i>Bigoli with Cantabrico anchovies, pistachio crumble and lemon scent</i> | |
| Spaghettoni burro, salvia, lime e polvere di bottarga | 16 |
| <i>Spaghettoni with butter, sage, lime and bottarga</i> | |
| Pacchero cacio romano e pepe tostato | 14 |
| <i>Pacchero with roman cacio cheese and black pepper</i> | |
| Fusilloni, crema di cavolo nero,
spuma di burrata e 'nduja | 14 |
| <i>Fusilloni with black cabbage cream, burrata and 'nduja</i> | |

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Cubo di tonno con semi di papavero in guazzetto tiepido di zafferano e soia •◇	20
<i>Tuna cube fillet in poppy seeds crust, saffron and soy tepid broth</i>	
Filetto di ricciola su crema di patate viola e pomodorini confit •◇	18
<i>Croaker fish fillet on violet potatoes purea and candied tomatoes</i>	
Branzino, carciofo scottato e maionese all'aglio nero •◇	16
<i>Bass fillet, sautéed artichokes and black garlic mayonnaise</i>	
Tagliata di Black Angus, cicoria e ganache al pepe nero	20
<i>Black Angus, chicory and black pepper ganache</i>	
Agnello scottadito con sua riduzione e porro scottato	20
<i>Lamb ribs with his jus and sautéed leeks</i>	
Rollè di coniglio con ciuffo di patata e cipolla al vino rosso •◇	16
<i>Rabbit rollè with mash potatoes and red wine onion</i>	

BEVANDE *DRINKS*

<i>Acqua Panna naturale</i>	3
<i>Acqua San Pellegrino frizzante</i>	3

Per l'elenco completo degli allergeni alimentari è possibile consultare il libro degli ingredienti esposto; per maggiori informazioni consultare il personale di sala. For the complete allergens list, please ask to the staff.

•◊ : i piatti accompagnati da questo simbolo contengono prodotti abbattuti; è importante sottolineare la differenza fra abbattimento e congelamento. Oltre ad essere obbligatorio per la somministrazione di alcuni alimenti come il pesce crudo (piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04), l'abbattimento risulta un processo necessario per garantire la conservazione e la qualità finale di un prodotto di eccellenza. Dishes followed by this symbols (•◊) contain deep frozen food as imposed by law (raw fish meals)