



*E' una storia d'amore la cucina.  
Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano.*  
(Alain Ducasse) -

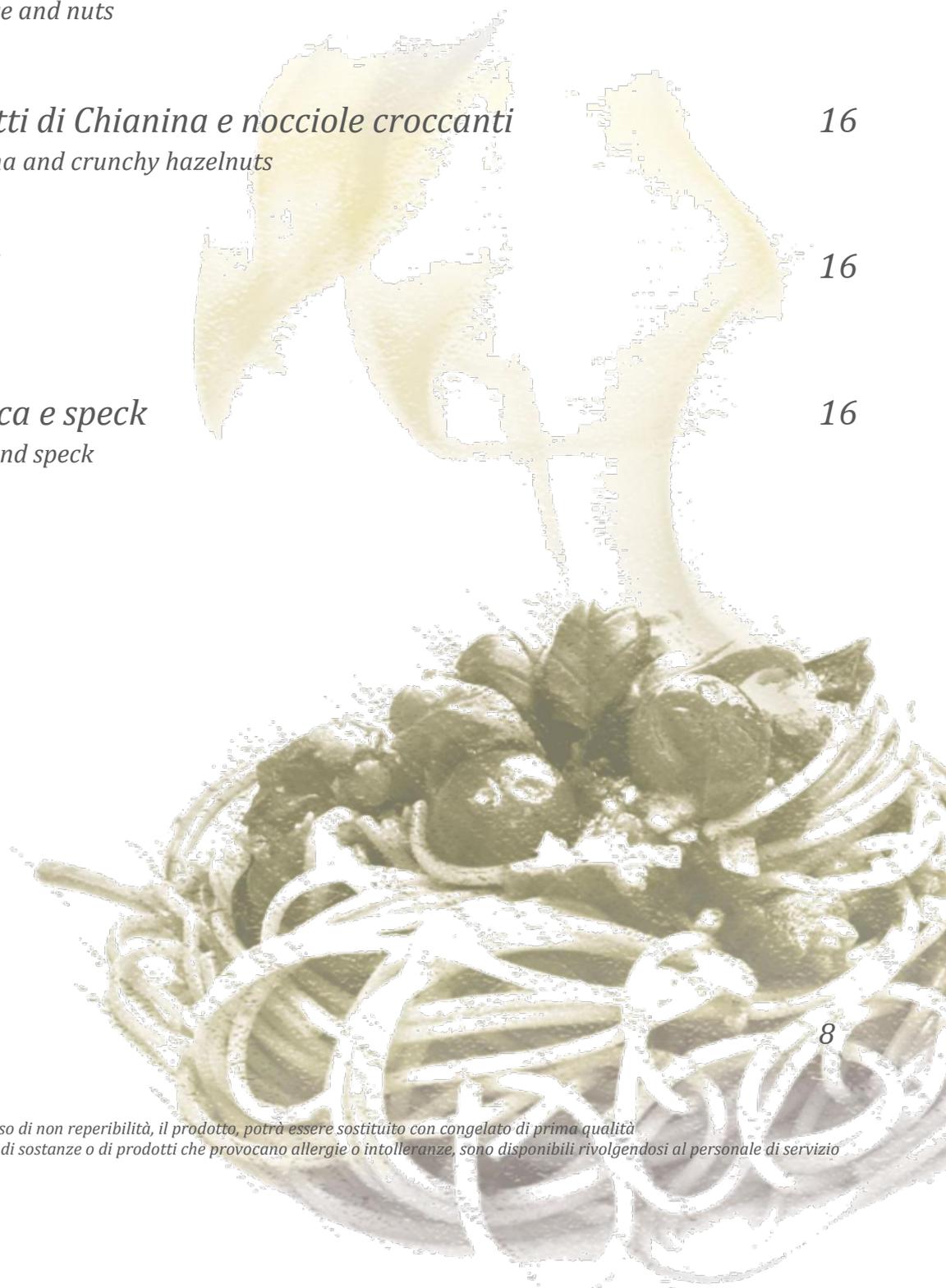
|  |    |
|--|----|
| <i>Tomino, pere e noci</i><br><i>Tomino, pears and walnuts</i>   | 12 |
| <i>Carciofo cacio e pepe</i><br><i>Cacio and Pepe artichokes</i>   | 12 |
| <i>Prosciutto di nero casertano a coltello e mozzarella di bufala pontina</i><br><i>Black Caserta Hatworks with Pontina Bufala Mozzarella and Mozzarella</i>       | 18 |
| <i>Carpaccio di manzo con sfoglie di patate</i><br><i>Beef carpaccio with potato sheets</i>  | 15 |
| <i>Carpaccio con burrata, pomodorini confit e pesto di rucola e pinoli</i><br><i>Carpaccio with burrata, confit cherry tomatoes and rocket pesto and pine nuts</i> | 15 |
| <i>Gran selezione di salumi e formaggi del territorio</i><br><i>Great selection of local cured meats and cheeses</i>   | 18 |





*Cucinare suppone... una testa leggera, uno spirito generoso ed un cuore largo.*  
(Paul Gauguin)

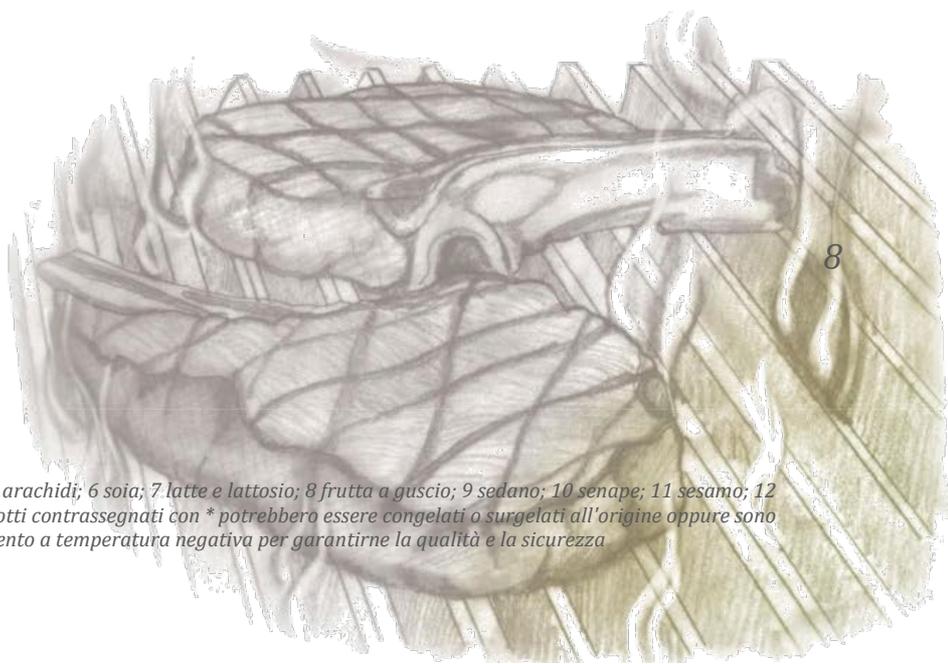
|   |    |
|---|----|
| <i>Cappelletti</i><br><i>Stuffed pasta</i>  | 16 |
| <i>Risotto con radicchio trevigiano, blu di bufala e noci</i><br><i>Risotto with radish, blu cheese and nuts</i>                | 16 |
| <i>Bucatino con straccetti di Chianina e nocciole croccanti</i><br><i>Bucatino with tiles of chianina and crunchy hazelnuts</i> | 16 |
| <i>Fettuccine ai carciofi</i><br><i>Fettuccine to artichokes</i>  | 16 |
| <i>Conchiglione con zucca e speck</i><br><i>Conchiglione with pumpkin and speck</i>   | 16 |





*La cucina fa tremare d'intelligenza le nostre narici*  
(Charles Monselet)

|   |    |
|---|----|
| <i>Salsicce di Sonnino</i><br><i>Sausage on the grill</i>   | 14 |
| <i>Collo di maiale al vino bianco</i><br><i>Pork neck with white wine</i>   | 14 |
| <i>Picanha</i><br><i>Picanha</i>  | 20 |
| <i>Tagliata di Black Angus con lardo di colonnata e cipolle caramellate</i><br><i>Black angus cut with colonnata lard and caramelized onion</i> | 28 |
| <i>Tagliata di Black Angus con olio EVO e rosmarino</i><br><i>Cut of black angus with extra virgin olive oil and rosemary</i>                   | 25 |



*Legenda: 1: glutine; 2: crostacei; 3: uova; 4: pesce; 5: arachidi; 6: soia; 7: latte e lattosio; 8: frutta a guscio; 9: sedano; 10: senape; 11: sesamo; 12: anidride solforosa; 13: lupini; 14: molluschi. I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati o surgelati all'origine oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza*