

ANTIPASTI

^*Insalata di Mare con Verdure croccanti di stagione e Vinaigrette agli Agrumi

€ 16

Sea Food salad with crispy Vegetables on a Citrus Vinaigrette



^Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Agrumi e polvere di Olive nere

€ 15

Marinated lake Fish, with Rocket salad, Citrus fruit and black Olive powder



^*Zuppa di Moscardini con Pomodoro, Capperi e Olive leccine su Crostone di Pane all'Origano € 16

Small Octopus soup with Tomatoes, Capers and Olives on an oregano flavoured Crouton



^*Code di Mazzancolle del Mediterraneo in crosta di Corn Flakes su Misticanza muselin all'Aceto balsamico, Sesamo e Noci € 17

Mediterranean Prawn tails in a Corn flakes crust served with mixed Salad, Sesam, Nuts and balsamic Vinegar



^*Lattarino fritto con Maionese al Wasabi € 15

Fried Silt with Wasabi Mayo



(Fried lake fish)

^Selezione di Salumi misti € 13

Mixed Cured Meat

^Tagliere di Formaggi della Tuscia con Miele e Marmellata di nostra produzione

€ 15

(Vegetariano)

Mixed Cheese platter

^Cubi di Controfiletto di Angus argentino leggermente marinati in salamoia con cuore di Sedano, Pomodorini e Acciughe € 19

Beef cubes marinated in brine with Celery, Tomatoes and Anchovies



^ Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di Quercia € 15

Spanish Beef Ham

^ Prosciutto di maiale di Mangalica allevato nella Tuscia € 16

Mangalica Pork Ham

^senza glutine solo su richiesta (^Gluten free by request)

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

LE NOSTRE PASTE

^Gnocchi di Patate con Vongole Veraci e Carciofi € 17

(pasta di nostra produzione – home made)

Homemade Gnocchi pasta with Clams and Artichokes



^*Calamarata con Calamari, Pomodorini e salsa al nero di Calamari € 15

Calamarata pasta with Squids, cherry Tomatoes and black Squid sauce



^*Riso a “La Bella Venere” con crema di Crostacei e Spinaci € 15

Classic Rice in “La Bella Venere sauce” with Shellfish cream and Spinach



^*Scialatielli all’Amatriciana di Polpo con Guanciale croccante e Pecorino Romano € 15

(pasta di nostra produzione – home made pasta)

Scialatielli pasta with Octopus Amatriciana, crispy Guanciale and Pecorino cheese



^Fieno al Ragù della tradizione mantecato al Parmigiano € 14

(pasta di nostra produzione – home made)

Fieno pasta with Meat ragout and Parmesan



Ravioli ripieni di Angus con Fonduta allo Zafferano € 16

(pasta ripiena di nostra produzione – home made pasta)

Ravioli pasta stuffed with Angus meat with Saffron Fondue



^Pici ai tre Pomodori e Scaglie di Ricotta salata € 14

(pasta di nostra produzione – home made)

Pici Pasta with three kinds of Tomatoes and flakes of salted Ricotta cheese



^senza glutine solo su richiesta (pasta Gnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

^Gluten free by request

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) () consultare legenda**

SECONDI

^*Trittico di pesce alla griglia € 21





(due Gamberoni, un trancio pesce spada, filetto di Spigola) (Mixed grilled fish)   

^ Spigola arrosto (pezzatura 400/600) (Baked Seabass) € 20





^*Fish and Chips di Persico fritto dorato e Patate fritte con salsa Tartara € 16

Perch filet and French fries    

^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 16

Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps    

Coregone gratinato con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola ripassata e maionese alle Acciughe € 16

White lake fish with fennel bread, Escarole and Anchovy flavoured mayo    

^*Spezzatino di Cinghiale con Polenta €18

Wildboar stew with Polenta  

^Tagliata di Wagyu Giappone (circa 170/200 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 39

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Rucola, Reggiano e Pomodorini confit € 22

Sliced Argentina Beef with Rocket and Reggiano cheese 

^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Lardo di Colonnata € 22

Sliced Argentina Beef with Lard 

^MAXI Tagliata di Angus Argentina

servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 44

MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Lombatina di Vitello € 18

Grilled Veal loin

^Fiorentina di Frisona italiana(t-bone) €4,5 l'etto ^Fiorentina di Fassona italiana(t-bone) €5 l'etto

^Costata di Frisona italiana(rib) €4 l'etto ^Costata di Fassona italiana (rib) € 4,5 l'etto

^Fiorentina di Aberdeen Irlanda(t-bone) € 6,5 l'etto ^Fiorentina Galiziana (spagna) (t-bone) € 7

^Costata di Aberdeen Irlanda(rib)€ 6 l'etto ^Costata Galiziana (spagna) (rib) € 6,5 l'etto

^Fiorentina/Costata di Black Angus (t-bone) € 8,5 l'etto

^Fiorentina di Danese (t-bone) € 6,5 l'etto

^Costata di Danese (rib) € 6 l'etto

^Fiorentina di Prussiana (t-bone) € 6,5 l'etto

^Costata Prussiana (rib) € 6 l'etto

^Tomahawk Prussiana € 5,5 l'etto (1 kg = € 55)

(taglio minimo a partire da 1,200 – 1,500 kg)

^senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request


Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda.

CONTORNI

- ^***Cicoria ripassata** € 6 (Pan-cooked Chicory)
- ^**Patate al forno** € 6 (Baked Potatoes)
- ^***Broccoletti ripassati** € 6 (Pan-cooked Broccoli)
- ^***Patate fritte** € 6 (French Fries) 
- ^**Carciofi fritti** € 8 (Fried Artichokes)  
- ^**Insalata Verde** € 5 (Green Salad)
- ^**Insalata Mista** € 6 (Mixed Salad)
- ^ **Carciofi alla Romana** € 8 (Roman Artichokes)

I NOSTRI DOLCI

- ^ **Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle Nocciole km0** € 7
(Our Creamy Chocolate with Hazelnuts mousse)   
- ^ **Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco** € 7
(Pistachio dessert with White Chocolate)   
- Cannolo con Ricotta, Pistacchio e gocce di Cioccolato** € 6
(Sicilian cannolo with ricotta Cheese)    
- ^ **Tiramisù** (Classic Tiramisù) € 6  
- Tozzetti, biscotti secchi con Nocciole locali** (biscotti secchi di nostra produzione) € 6
(Local Biscuits with Hazelnuts)    
- ^ **Sorbetto al Limone** (Lemon Sorbet) € 6 

^**senza glutine solo su richiesta** --- ^ **Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda