

ANTIPASTI

^***Insalata di Mare con Crema di Peperoni arrosto, Capperi e Acciughe** € 16

Sea Food salad with Roasted Peppers' cream, Capers and Anchovies



^***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



^***Polpo e Patate con Pomodorini, Olive e Capperi** € 15

Octopus and Potatoes with Cherry Tomatoes, Olives and Capers



^***Moscardini in guazzetto di Pomodoro** € 15

Little Octopus with tomatoes sauce



^**Catalana di Mazzancolle con Gazpacho di Melone di Cantalupo e Verdure croccanti**

€ 18

Mazzancolle Catalana with Cantalupo Melon Gazpacho and crispy Vegetables



^**Carpaccio di Ricciola agli Agrumi** € 18

Citrus Amberjack carpaccio



^**Carpaccio di Mazzancolle blu** € 18

Blu Prawns carpaccio



^**Carpaccio di Angus con morbido al Parmigiano e varietà di Pomodori** € 16

Angus Meat carpaccio with cream of Parmesan and variety of Tomatoes



^**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



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

Spanish Beef Ham smoked on oak wood

^**Prosciutto di Maiale di Mangalica allevato nella Tuscia con Crostino al paté di**

Fegatini €18 Mangalica Pork Ham and Crostino with Liver Patè



I NOSTRI PRIMI

^Calamarata all'Amatriciana di Totano con Guanciale croccante e Pecorino € 16

Calamarata pasta in Amatriciana sauce with Squids crispy Bacon and Pecorino cheese



^Pici all'Astice (Mezza Astice a porzione) € 25

(pasta di nostra produzione – home made pasta)

Pici pasta with Lobster



^Fettuccine al Pomodoro fresco con Basilico e scaglie di Cacioricotta € 14

(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with fresh Tomato, Basil and Cacioricotta cheese flakes.



^Fieno al Ragù della tradizione mantecato al Parmigiano € 15

Fieno pasta with Meat ragout and Parmesan



^Gnocchi con Vongole Veraci € 18

(pasta di nostra produzione – home made)

Homemade Gnocchi pasta with Clams



^*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 ai Frutti di mare con Pomodorino fresco € 16

Scialatielli pasta with Seafood



^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

I NOSTRI SECONDI




^*Fish and Chips con Luccio e salsa Tzatziki € 17

Fried Pike Perch and French fries with Tzatziki sauce      

^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 17

Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps    







^*Frittura di Calamari e Verdure pastellate € 17

Fried Fish with Squids and batter fried Vegetables    




^Salmonato marinato agli Agrumi c.b.t. con Cicoria ripassata € 18

Low-temperature cooked Citrus Salmon with relisted Chicory  


*Coregone gratinato al Finocchietto selvatico, Scarola e maionese alle Acciughe

€ 18 White lake fish with fennel bread, Escarole and Anchovy flavoured mayo      


^Cappello del Prete di Manzo cotto a bassa temperatura con Funghi misti stagionali

€ 20 Baked Beef Meat with mushrooms   

^Tagliata di Controfiletto di Angus Polonia con Rucola, Reggiano € 22

Sliced Argentina Beef with Rocket and Reggiano cheese  (circa 250 gr)

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

Sliced Argentina Beef with Colonnata Lard  (circa 250 gr)

^MAXI Tagliata di Angus Polonia servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 44

MAXI Sliced Angus Argentina Beef with Rosemary and Erbs Salt (circa 500 gr)

^Tagliata Premium di Controfiletto di Black Angus Uruguay con Rosmarino e Sale di Maldon € 34

Sliced Black Angus Uruguay circa 250 gr

^MAXI Tagliata Premium di Controfiletto di Black Angus Uruguay servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale di Maldon € 68

MAXI Sliced Black Angus Beef with Rosemary and Maldon Salt circa 500 gr

*^Tagliata di Wagyu Giappone (170/200 gr) con Rosmarino e Sale alle erbe € 45

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt circa 170 gr

^Lombatina di Vitello € 18

Grilled Veal loin

^Fiorentina di Frisona Italiana (rib) € 5,5 l'etto

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

^Fiorentina di Fassona (rib) € 6 l'etto

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

^Tomahawk Selezione (rib) € 6,00 l'etto

^Costata di Black Angus USA (rib) € 8,5 l'ett

^Fiorentina di Danese (rib) € 6,5 l'etto

^Costata di Danese (rib) € 6 l'etto


^Fiorentina Polonia (rib) € 6,5 l'etto

^Costata Polonia (rib) € 6 l'etto

I NOSTRI CONTORNI

^**Cicoria ripassata** € 6 (Sautéed Chicory)

^**Patate al forno** € 6 (Baked Potatoes)

^***Patate fritte** € 6 (French Fries) 





^**Insalata verde** € 5 (Green Salad)

^**Insalata mista** € 6 (Mixed Salad)



^**Verdure arrosto** € 6 (Grilled Vegetables)

***Fiori di Zucca con Alici e Mozzarella** € 7 (Courgette Flowers with with anchovies and Mozzarella cheese)   

I NOSTRI DOLCI

Km 0 alla Nocciola con Crema Pasticcera, pralinato di Nocciole e Crumble € 8
Hazelnuts dessert with custard, Hazelnut praline and Crumble    


^**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
Pistacchio 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 € 6 **Biscotti secchi di nostra produzione**
Local biscuits with Hazelnuts    

^**Sorbetto al Limone** - Lemon Sorbet € 6 

^**Coppa di Gelato artigianale** € 7
Home-made ice-cream

^**Fragole con Panna** € 7

Strawberries with Cream on top

^**Fragole con Limone** € 7

Strawberries with Lemon ^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