

“MATERIÆ”

“MATERIA EST FUNDAMENTUM RERUM”
LA MATERIA È IL FONDAMENTO DELLE COSE

IN QUESTO MENÙ
LO CHEF & PATRON GIOVANNI CAPPELLI
PONE L'ACCENTO SULLA MATERIA
IN QUANTO INGREDIENTE PRIMO DA CUI DERIVA
UN PIATTO UNA RICETTA O SEMPLICEMENTE
UNA EMOZIONE!

I Menu Degustazione

Puzzle Menu

Quattro portate

In questo menu lo Chef lascia a Voi la libertà di comporre il vostro menu degustazione

€ 60

Antipasto, Primo, Secondo, Dolce

(sono esclusi dalla scelta i Crudi)

Tentazioni della Tradizione

Sei portate

Interpretazioni e Rivisitazioni di alcune ricette della Cucina Italiana dello Chef Giovanni Cappelli

€ 70

Il Nostro Benvenuto

Purea di Fave e Cicoria, Frigitello e Crostini di Pane

Fritto di Calamari e Dressing al Lime

Lasagnetta Espresso al Sugo di Spuntature

Baccalà alla Romana «2020»

Pasticcio Caldo di Mele, Uvetta, Pinoli e Crema alla Cannella

Percorso in Evoluzione

Sei portate
Creazioni dello Chef Giovanni Cappelli
€ 80

Il Nostro Benvenuto

Calamari, Hummus di Ceci, 10 Spezie e Polvere di Porcini

Tentacolo di Polpo Rosticiato, Rocher di Coratella e Mayò di Carciofi

Gnocchetti, Gambero Crudo e Cotto, Latte di Cocco, Pepe Nero di Sichuan e Mentuccia

Filetto di Spigola alla Mugnaia, Pepe Rosa e Lime

Gelato al Cocco, Crumble al Cioccolato, Sale Maldon, Tartufo e Olio Evo

Crudo e Cotto

Otto portate
€ 100

Il Nostro Benvenuto

Ostrica Italiana Scardovari

Carpaccio di Gambero Rosso e Neve di Agrumi, Cioccolato e Frutti Rossi

Scampo e Frutto della Passione

Variazione di Tartare di Tonno

Gnocchetti, Gambero Crudo e Cotto, Latte di Cocco, Pepe di Sichuan e Mentuccia

Trancio di Ombrina alla Cacciatore

Mont Blanc

Vino in abbinamento 6 calici a degustazione euro 50,00

Il Menu Degustazione scelto sarà lo stesso per tutto il tavolo

I Crudi *

Ostrica Italiana Scardovari

€ al pz. 6

Carpaccio di Gambero Rosso, Neve di Agrumi, Cioccolato e Frutti Rossi

€ 22

Poker di Scampi e Frutto della Passione

€ 30

Variazione di Tartare di Tonno

€ 26

Il Gran Crudo Tamerici

1 Ostrica, 1 Carpaccio di Gambero, 1 Scampo, 1 Variazione di Tonno

€ 40

Antipasti

Purea di Fave e Cicoria, Frigitello e Crostini di Pane

€ 18

Burratina, Puntarelle e Mayo di Alici Mandorle e Frutti Rossi

€ 18

Carciofo alla Romana in Puttanesca di Tonno Crudo e Cotto

€ 18

Calamari, Hummus di Ceci, 10 Spezie e Polvere di Porcini

€ 20

Tentacolo di Polpo Rosticciato, Rocher di Coratella e Mayò di Carciofi

€ 22

Fritto di Calamari e Dressing al Lime

€ 20

* Per una corretta conservazione ed integrità alcuni prodotti vengono abbattuti ad una temperatura -21

Informare il personale di sala di eventuali allergie e/o intolleranze

Primi Piatti

Risotto alla Zucca, Misticanza, Paprika, Liquirizia, Cioccolato e Caffè
€ 22

Fettuccella all' Uovo, Guanciale Amatriciano, Castagne, Noci e Ricotta Salata
€ 18

Lasagnetta Espressa al Sugo di Spuntature
€ 18

Gnocchetti, Gambero Crudo e Cotto, Latte di Cocco, Pepe di Sichuan e Mentuccia
€ 26

Taglioni all'Uovo, Spigola, Limone, Lime, Mentuccia e Pepe di Sichuan
€ 24

I Classici della Tradizione Romana

“Gli Intoccabili”

Spaghetti alla Carbonara
€ 14

Maccheroncino Cacio e Pepe
€ 14

Mezze Maniche all'Amatriciana
€ 14

Secondi Piatti

Baccalà alla Romana «2020»
€ 24

Filetto di Spigola alla Mugnaia, Pepe Rosa e Lime
€ 24

Trancio di Ombrina alla Cacciatora
€ 26

Filetto di Rombo e Millefoglie di Patate al Rosmarino e Sua Riduzione
€ 35

Agnello in Cotoletta, Cicorietta Romana, Birra, Miele e Cannella
€ 24

Filetto di Manzo ai Pepi, Senape e Misticanza
€ 35

Pane e Olio Evo a persona
€ 5

Peccati di Gola

Tiramisù

€ 12

Pasticcio Caldo di Mele, Uvetta, Pinoli e Crema alla Cannella

€ 12

Gelato al Cocco, Crumble al Cioccolato, Sale Maldon, Tartufo e Olio Evo

€ 20

Mont Blanc

€ 12

Le Tre Delizie:

Tiramisù

Pasticcio Caldo di Mele, Uvetta, Pinoli e Crema alla Cannella

Mont Blanc

€ 22