

# “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