# ANTIPASTI FREDDI

## BURRATA E...
burrata fresca di giornata accompagnata a fantasia dallo chef con verdure fresche di stagione - 13€

## CARPACCIO DI CAPESANTE
con arancia, aneto, sale nero alla vaniglia e crema al cetriolo - 13€

## CARPACCIO ESTIVO
di pescato del giorno* con mango, fragole e basilico - 14€

## BATTUTA DI MANZA FASSONA PIEMONTESE IGP
servita con cipolla rossa di Tropea, senape di dijon in grani, olive nere, pomodori secchi - 15€

## GAMBERO ROSSO DI SICILIA
su stracciatella di burrata fresca, sabbia di nduja calabrese e crumble al caffè (gamberi crudi*) - 15€

## CARPACCIO AL TARTUFO
di pescato del giorno* con scaglie di tartufo nero fresco - 15€

## TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI
tipici della tradizione italiana e ciociara - 17€

## TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI
selezionati da "filrouge" tra le eccellenze italiane accompagnati con frutta fresca e confetture - 17€

## SELEZIONE DI PROSCIUTTI
ogni settimana scelti per voi le eccellenze della tradizione italiana – a partire da 13€

I prodotti contrassegnati con asterisco sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 pertanto conservati e mantenuti a temperatura negativa.
A seconda della disponibilità sul mercato del prodotto fresco potremmo provvedere a sostituirlo esclusivamente con la prima scelta di prodotti ittici congelati a bordo per mantenere elevato lo standard qualitativo che assicuriamo dal 1936.

## LISTA ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e derivati
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi

# Antipasti Caldi

### SCRIGNO DI PASTA FILLO
con formaggio di capra, fragole stufate al Merlot e chips di carote viola, mele e zucca - 14€

### CALAMARO PANATO
con Panko di anice stellato, ananas e Songino - 13€

### POLPETTE DI POLPO ALLE 4 CAMPANE
con maionese al curry, nero di seppia, crema di rapa e pesto alla genovese - 13€

### MILLEFOGLIE
di pescato del giorno* e pasta fillo ai carciofi - 14€

### PARMIGIANA CIOCIARA
tortino di melanzane di fondi IGP, ciambella di Morolo IGP (tipo scamorza) affumicata, vellutata di pomodoro e basilico fresco - 12€

### UOVO BIOLOGICO
cotto a bassa temperatura su nido croccante di patate e scaglie di tartufo nero - 14€

### ANTIPASTO MISTO ENOTECA TRASTEVERE
una selezione dei nostri antipasti più rappresentativi: carpaccio di pescato del giorno* con fragole, mango e basilico, gambero rosso con stracciatella e crumble al caffè, polpette di polipo, scrigno di pasta fillo con caprino, fragole saltate e chips di carote viola, mela e zucca, parmigiana ciociara con ciambella di Morolo affumicata, vellutata di pomodoro e basilico fresco.

Minimo per 2 persone - 20€ a persona

# Insalate

### VERDE
LATTUGA, INDIVIA, RADICCHIO, CAROTE, POMODORI, CETRIOLI, MAIS, SEDANO E OLIVE - 9€

### GARIBALDINA
LATTUGA, INDIVIA, RADICCHIO, POMODORI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO, CAROTE E MAIS - 10€

### GRECA
LATTUGA, INDIVIA, RADICCHIO, POMODORI, FETA GRECA, ERBA CIPOLLINA E CETRIOLI - 10€

### NORDICA
LATTUGA, INDIVIA, RADICCHIO, MELA, GORGONZOLA E NOCI - 10€

### CHEVRE CHAUD
LATTUGA, INDIVIA, RADICCHIO, FORMAGGIO DI CAPRA TIEPIDO, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA E CREMA DI ACETO BALSAMICO - 14€

### CAESAR
LATTUGA, INDIVIA, RADICCHIO, POLLO MARINATO CON AGLIO, OLIO E.V.O. E PREZZEMOLO, PARMIGIANO GRANA A SCAGLIE E SALSA CAESAR FATTA IN CASA - 14€

# Pasta

## CACIO E PEPE
tonnarelli con pecorino romano IGP e pepe nero - 10€

## CARBONARA
guanciale amatriciano stagionato, pecorino romano IGP, pepe nero e uovo - 12€

## AMATRICIANA
guanciale amatriciano stagionato, pomodoro, pecorino romano IGP e pepe nero - 12€

## GRICIA
guanciale amatriciano stagionato, pecorino romano IGP e pepe nero - 12€

## TONNARELLI COZZE E PECORINO IGP - 13€

## TONNARELLI AL NERO DI SEPPIA
su vellutata al pomodoro e scaglie di grana 24 mesi - 14€

## FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE
cozze, vongole, gamberi*, calamari, pescato del giorno* - 19€

## TONNARELLI VONGOLE PESTO E PACHINO – 17€

## GNOCCHI FATTI A MANO AI QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO NERO - 16€

## RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (+TARTUFO €3) - 16€

## TONNARELLI GAMBERI ROSSI E LIME
con gamberi rossi di Sicilia e lime - 18€

## Speciale del Giorno

PER INFORMAZIONI ED EVENTUALI "VOGLIE"
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA,
FAREMO DI TUTTO PER COCCOLARTI

# Secondi

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
di rana pescatrice servito con cicoria di campo ripassata e salvia bio croccante - €16

## PESCATO DEL GIORNO ALLA "CACCIATORA"
con aglio, aceto, rosmarino ed olive nere servito con millefoglie di patate di Viterbo IGP e funghi - € 16

## POLIPO CROCCANTE
su purea di patate di Viterbo IGP al tartufo nero e chips di patate viola - €18

## CAPESANTE GRIGLIATE
con crema di sedano e gorgonzola IGP con crumble di noci di Sorrento - €20

## ZUPPETTA DI PESCE
cozze, vongole, polipo, gamberi*, pescato del giorno*, pomodoro, aglio, prezzemolo, servita con crostini speziati fatti in casa - €20

## FILETTO DI BLACK ANGUS IRLANDESE
servito con crema di carote allo zenzero e chips di giardiniera (mele, carote, fragole, pere e carote viola) - €23

## PETTO D'ANATRA
cotto a bassa temperatura con purea di sedano rapa , riduzione ai frutti di bosco e stick di platano croccanti - €21

## COSTOLETTE DI MAIALINO
al barbecue di Cesanese con purea di patate di Viterbo IGP - €18

## GALLETTO ENOTECA TRASTEVERE
Galletto allevato all'aperto cotto a bassa temperatura e dorato al forno servito con le nostre tre mitiche salse:
mostarda al miele, riduzione di balsamico e salsa agrodolce al jalapeño- 16€

# Dessert

| | | | |
|---|---|---|---|
| TIRAMISÙ | 6€ | ANANAS | 7€ |
| CHEESECAKE | 7€ | FRAGOLE CON CREMA | 6€ |
| SEMIFREDDO AL MOJITO | 6€ | SORBETTO AL LIMONE | 6€ |