

/ Per iniziare Starters

Eur/€

Baccalà topinambur e broccoletti* 18
Baccalà Jerusalem artichoke and broccoli

Capesante zucca ikura e caffè* 20
Scallops ikura pumpkin and coffee

Culatello insalata romana e bufala 25
Culatello, Roman salad and buffalo mozzarella

Carciofo alla carbonara 18
Carbonara artichoke

Tataki di tonno, composta di kumquat, cavolo viola e "Vizio Sour" 20
Tuna tataki, kumquat compote, purple cabbage and "Vizio Sour"

/ Primi Pasta

Eur/€

Raviolo di vitella picchiapò, grue di cacao 23
Veal raviolo picchiapò, cocoa grain

Riso carnaroli cacio e pepe, animelle di vitella, latte di cocco e finger lime 24
Carnaroli rice with pecorino cheese and pepper, veal sweetbreads, coconut milk and finger lime

Tortello di bufala al tartufo uncinato nero di Norcia 32
Buffalo mozzarella tortello with Norcia black truffle

Fettuccine tirate a mano, battuta d'anatra e pistacchio* 24
Hand-rolled fettuccine, duck tartare and pistachio

Di Gragnano mista, pastificio Liguori in zuppa di mare, alghe e lomi 28
Mixed Gragnano Liguori pasta factory in seafood soup, seaweed and lomi

/ Secondi Main Course

Eur/€

Guanciola di vitello, tortino di scarola e maionese di pinoli 30
Veal cheek, escarole flan and pine nut mayonnaise

Agnello, carciofo alla giudia e salsa cacio pepe 34
Lamb, Giudia artichoke with pecorino cheese and pepper sauce

Manzo porcini, foie gras e Madera (quasi un Rossini) 30
Beef, porcini mushrooms, foie gras and Madera (almost a Rossini)

Branzino come un saltimbocca e broccolo romano 32
Sea bass like a saltimbocca and Roman broccoli

Polpo burrata e n'duja 34
Octopus with burrata and n'duja

/ Dolci Desserts

Eur/€

Ananas anice stellato, cocco e cioccolato 16
Pineapple star anise, coconut and chocolate

Frolla pinoli, limone e vaniglia 16
Pine nut, lemon and vanilla shortcrust pastry

Nocciola e lamponi su terra caprese 16
Hazelnuts and raspberries on Caprese soil

Tiramisù 16