

Cucina Romana in evoluzione

A.

Li chiamavano supplì	9
Sfera di bufala croccante, crema di broccolo romano, salsiccia e porri	9
Polpette di bollito con salsa verde e maionese alla senape	9,5
Scarpette a modo nostro	9

P.

La nostra carbonara è differente	10
Cappellaccio ripieno di amatriciana, crema di broccolo romano, mela verde e mandorle salate	11
Spaghettoni "Del Leone" alla gricia con cipolla rossa agrodolce	10
Farfalle ripiene di gamberi in salsa cacio e pepe, burrata, fiori di zucca e lime	13

S.

Controfiletto di manzo, "carciofi" e caffè	18,5
Calamaro ripieno di cicoria, guazzetto di cozze e corallo al nero di seppia	17,5
Carbonaro Burger <i>Hamburger di manzo, fonduta di pecorino, uovo fritto e bacon croccante</i>	14

La nostra finestra sul mondo

Starters

Polpette di baccalà un po' orientali <i>Polpette di baccalà, crema di patate acidule, salsa teriyaki e katsuobushi</i>	10,5
Tuna Ceviche <i>Ceviche di tonno e ombrina con avocado, cipolla rossa, pomodoro, cetrioli, peperoncino e coriandolo</i>	12
Hummus 2.0 <i>Hummus di ceci, pomodori arrosto, panbrioche alla curcuma, riduzione di aceto balsamico e coriandolo</i>	7,5
Salmon "Chirashi" <i>Riso sushi, salmone, avocado, salsa teriyaki</i>	11

Mains

Mavi Ramen <i>Noodles in brodo di maiale serviti con pancia di maiale, uovo ajitama, zenzero e alga nori</i>	14
Stir fry egg noodles <i>Spaghetti cinesi all'uovo saltati con soia, tofu fritto e verdure</i>	11
Pluma di maiale BBQ <i>Pluma di maiale iberico BBQ con patate novelle alla senape</i>	17,5
Chicken satay <i>Spiedini di pollo thai con salsa di arachidi</i>	16,5
Tataki di salmone <i>Tataki di salmone in crosta di sesamo nero, alga wakame, maionese al wasabi e salsa teriyaki</i>	17,5
Bacon cheeseburger 2.0 <i>Hamburger di manzo, cheddar, bacon allo sciroppo d'acero, cipolla rossa agrodolce, maionese alla senape, pomodoro e misticanza</i>	14
Il nostro pulled pork <i>Spalla di maiale BBQ, coleslaw homemade</i>	13

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP