

## ANTIPASTI - *STARTERS*

---

Triglie dorate con cannellini, profumo di tartufo bianco  
e sedano rapa, bolle di prezzemolo

*Red mullets with beans, odour of white truffle and celeriac*

— 19 —

Salmone affumicato in casa, salsa al caprino e mela verde

*Home made smoked salmon, cheese and green apple sauce*

— 18 —

Polpo grigliato all'aglio, olio e peperoncino  
con patata rossa schiacciata e broccoli romaneschi

*Grilled octopus with red potatoes and broccoli Roman style*

— 18 —

Insalata di astice con fagiolini al pesto di nocciola e tartufo nero di stagione

*Lobster salad with green beans, hazelnut and truffle pesto sauce*

— 22 —

L'uovo Gaetano Costa

*Gaetano Costa's egg*

— 19 —

## PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

---

Zuppa di ceci con gamberi rosa e bouquet di porri

*Chick-pea soup with prawns and leeks*

— 22 —

Trenette alle mandorle e moscardini ai fiori eduli

*Trenette pasta with almonds and curled octopus*

— 19 —

Pansotti di burrata, alici salate e capperi di Pantelleria

*Pansotti pasta with burrata cheese, anchovies and capers*

— 22 —

Ravioli di ricotta, filetti di parmigiano 32 mesi e colatura di foie gras

*Ricotta cheese ravioli, parmesan and foie gras sauce*

— 20 —

Gnocchetti di patate alle vongole veraci, zucchine e menta piperita

*Potato dumplings with clams, zucchini and mint*

— 19 —

## SECONDI PIATTI - *MAIN COURSES*

---

Strudel di orata, carciofi all'olio e salsa alle uova di salmone  
*Gilthead seabream with artichokes and egg salmon sauce*

— 36 —

Trancetto di rombo ai ferri, crema di patate e cimette di rapa  
*Large slice of turbot with potato cream and turnip tops*

— 35 —

Medaglione di rana pescatrice gratinata  
con mozzarella di bufala campana, basilico e melanzane  
*Monkfish medaillon with buffalo mozzarella, basil and aubergines*

— 35 —

Lombetto di agnello caramellato al pistacchio  
e alle erbe aromatiche con asparagi  
*Loin of lamb caramelized with pistachio and aromatic herbs,  
served with asparagus*

— 37 —

Suprema di anatra alle pesche e miele di castagno, spinaci croccanti al fumo  
*Duck supreme with peach, honey and spinach*

— 34 —

## MENU DEGUSTAZIONE - *TASTING MENU*

---

Triglie dorate con cannellini, profumo di tartufo bianco  
e sedano rapa, bolle di prezzemolo

*Red mullets with beans, odour of white truffle and celeriac*

Salmone affumicato in casa, salsa al caprino e mela verde

*Home made smoked salmon, cheese and green apple sauce*

Polpo grigliato all'aglio, olio e peperoncino  
con patata rossa schiacciata e broccoli romaneschi

*Grilled octopus with red potatoes and broccoli Roman style*

Zuppa di ceci con gamberi rosa e bouquet di porri

*Chick-pea soup with prawns and leeks*

Pansotti di burrata, alici salate e capperi di Pantelleria

*Pansotti pasta with burrata cheese, anchovies and capers*

Suprema di anatra alle pesche e miele di castagno, spinaci croccanti al fumo

*Duck supreme with peach, honey and spinach*

Crema catalana al frutto della passione

*Passion fruit broiled custard*

---

Tasting Menu 5 courses - 80

Tasting Menu 6 Courses - 90

Full Tasting Menu - 100

---

## DOLCI - *DESSERTS*

---

Sbriciolone di cannolo classico alla siciliana,  
salsa alla cannella

*Sbriciolone of sicilian cornets  
with cinnamon sauce*

— 18 —

Tart tatin al miele di castagno servito  
con gelato alla vaniglia

*Tart tatin with vanilla ice cream*

— 18 —

Crema catalana al frutto della passione

*Passion fruit broiled custard*

— 16 —

Crostino ai lamponi con gelato, gorgonzola e noci

*Raspberries tart with ice cream,  
blue cheese and walnuts*

— 19 —

Selezione di formaggi italiani ed esteri  
con mostarda di cipolla e di fichi

*Selection of italian and foreign cheeses  
with onion and fig mustard*

— 18 —

Gelati e sorbetti

*Selection of ice cream and sorbets*

— 15 —