



BENVENUTI  
*WELCOME*



**PER**  
**iniziare**  
 TO  
 start

|                                                                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crocchè di baccalà mantecato, crema di Cannellini Bio e cipolla rossa al Cabernet<br><i>Creamed codfish croquette, cream of Cannellini Bio and red onion flavored with Cabernet</i> | € 15 |
| Battuto di gambero rosso, salicornia, stracciatella di bufala e agrumi<br><i>Raw red shrimp, glasswort, buffalo stracciatella and citrus fruits</i>                                 | € 19 |
| Gnocchetti di zucca fritti, fonduta di caciocavallo e funghi di bosco<br><i>Fried pumpkin gnocchi, caciocavallo cheese fondue and wild mushrooms</i>                                | € 13 |
| Pastrami di bufala, erbe di montagna, senape antica e spuma di patate affumicate<br><i>Buffalo pastrami, mountain herbs, mustard and smoked potato mousse</i>                       | € 15 |
| Selezione di salumi e formaggi della Ciociaria<br><i>Selection of local cold cuts and cheeses</i>                                                                                   | € 20 |

**QUANDO**  
**l'acqua bolle**  
 WHEN  
 the water boils

|                                                                                                                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fagottelli homemade con burrata di Amaseno, funghi porcini e tartufo nero pregiato<br><i>Homemade fagottelli with burrata di Amaseno cheese, porcini mushrooms and fine black truffle</i>               | € 20 |
| Tonnarello homemade al nero di seppia, salsa di datterino arrosto, polpo e ricotta salata<br><i>Homemade squid ink tonnarello, roasted date sauce, octopus and salted ricotta cheese</i>                | € 18 |
| Risotto Acquerello, zafferano, scampi porcupine, burro affumicato e profumo di arancio<br><i>"Acquerello" saffron risotto, porcupine prawns, smoked butter and orange scent</i>                         | € 19 |
| Fini fini homemade di farro dicocco e salvia, stracotto di maiale Casertano bio e nero d'Amaseno<br><i>Fini fini homemade dicocco spelt and sage, bio Casertano pork stew and nero d'Amaseno cheese</i> | € 14 |

**TRA TERRA**  
**e mare**  
 BETWEEN  
 land and sea

|                                                                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Trancio di pescato alla brace, vellutata di cavolfiore, spinaci e liquirizia<br><i>Sliced of grilled caught fish, cauliflower velouté, spinach and licorice</i>    | € 24 |
| Polpo alla brace, crema di zucca delicata e cavolo romanesco<br><i>Grilled octopus, cream of delicate pumpkin and Romanesco cabbage</i>                            | € 20 |
| Carrè di agnello in crosta di pistacchio, purè di carote, finocchio arrostito e semi<br><i>Pistachio-crusted lamb loin, carrot puree, roasted fennel and seeds</i> | € 25 |
| Tagliata di scottona prussiana con patate speziate<br><i>Sliced steak of Prussian sirloin with spiced potatoes</i>                                                 | € 29 |

**PER**  
**deliziare**  
 TO  
 delight

|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Brulè alla fava tonca e cremoso al caffè<br><i>Tonka bean brulée and coffee creamer</i>                                       | € 8 |
| Semifreddo alla macadamia, caramello salato e crumble al cacao<br><i>Macadamia parfait, salted caramel and cocoa crumble</i>  | € 8 |
| Cheesecake di ricotta e visciola e croccante al monococco<br><i>Ricotta and sour cherry cheese-cake and monococcus crunch</i> | € 8 |

## MENU DEGUSTAZIONE dei Monti Ausoni

*tasting menu of  
the Ausoni mountains*

Gnocchetti di zucca fritti, fonduta di caciocavallo  
e funghi di bosco

*Fried pumpkin gnocchi, caciocavallo cheese fondue  
and wild mushrooms*

Fini fini homemade di farro dicocco e salvia,  
stracotto di maiale Casertano bio e nero  
d'Amaseno

*Fini fini homemade dicocco spelt and sage, bio  
Casertano pork stew and nero d'Amaseno cheese*

Tagliata di bufalo con patate speziate

*Sliced buffalo steak with spicy potatoes*

Cheesecake di ricotta e visciola e croccante al  
mono cocco

*Ricotta and sour cherry cheese-cake and monococcus  
crunch*

50€

## MENU DEGUSTAZIONE del Mar Mediterraneo

*tasting menu of  
the Mediterranean Sea*

Crocchè di baccalà mantecato, crema di  
Cannellini Bio e cipolla rossa al Cabernet  
*Creamed codfish croquette, cream of Cannellini  
Bio and red onion flavored with Cabernet*

Linguine, ricci di mare e bottarga  
*Linguine sea urchins and mullet roe*

Polpo alla brace, crema di zucca delicata e  
cavolo romanesco  
*Grilled octopus, cream of delicate pumpkin and  
Romanesco cabbage*

Semifreddo alla macadamia, caramello salato  
e crumble al cacao  
*Macadamia parfait, salted caramel and cocoa  
crumble*

60€

## MENU DEGUSTAZIONE “Affidati allo Chef”

*Tasting menu  
“The kitchen takes care of it”*

Quattro portate a scelta dalla cucina

*Four courses to choose from the kitchen*

50€

Bevande escluse

*Drinks not included*

I menu degustazione si intendono per l'intero tavolo

*Tasting menus are intended for the entire table*

Non si possono effettuare modifiche ai menù degustazione

*No changes can be made to tasting menus*

Degustazione in abbinamento al calice consigliato - 4 Calici € 35

*Tasting in combination with the recommended glass of wine - 4 Glasses € 35*

Costo del servizio/Pane € 2

*Cost of service/Bread € 2*

Acqua Filette € 3

*Filette Water € 3*

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La informiamo che la preparazione dei piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con le seguenti sostanze allergeniche o i loro derivati, pertanto se ne possono trovare tracce in ogni alimento: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Lupini e Molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio, a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

*“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa ai fini sanitari, ai sensi del Reg CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011” “Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg CE 852/04 e Reg CE 853/04” “Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all’origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica”.*

*Dear Guest, in order to be able to best satisfy your every wish, we invite you to inform the dining room staff of any food allergies or intolerances. We inform you that the preparation of the dishes takes place in places where there may be involuntary contact with the following allergenic substances or their derivatives, therefore traces of them can be found in every food: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Lupins, Molluscs. For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation, which will be provided on request by the staff on duty, available to provide any information regarding the nature of the raw materials used and methods of preparing the dishes on the menu. “For the protection of consumer health, the fishery products supplied raw or practically raw in this outlet (e.g. raw, marinated, smoked) , are subjected to negative temperature blast chilling for health purposes, pursuant to EC Reg 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011” “Some fresh products are blast chilled to negative temperature, as described in the procedures of the Food Safety Management Manual using the HACCP System pursuant to Reg CE 852/04 and Reg CE 853/04” “Some raw materials can be frozen or deep-frozen at the origin according to market availability or to guarantee the quality and product safety.*