

“ In realtà' nessun essere umano
indifferente al cibo e' degno di fiducia.”

Manuel V. Montalban



“ Actually no human being
indifferent to food is trustworthy. ”

Manuel V. Montalban





I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

“ESSENCIALE”

Percorso di 5 portate € 70

Abbinamento vini € 40

“MDVN”

Percorso di 7 portate € 85

Abbinamento Vini € 55

Entrambi i percorsi sono a cura dello Chef!

I PREZZI SI INTENDONO BEVANDE ESCLUSE. I Menù sono serviti esclusivamente a tutti i commensali.

Per tavoli superiori a 5 commensali sarà obbligatorio seguire un percorso degustazione.



OUR TASTING MENU

“ESSENCIALE”

5 Courses menu € 70

Wine Paring € 40

“MDVN”

7 Courses menu € 85

Wine Paring € 55

The Tasting Menus will all be chefs choice

THE PRICES ARE NOT INCLUDING DRINK CHARGES. Menus are served exclusively for any party.
For tables with more than 5 people then you must follow a tasting menu.

Antipasti

ALICI & PEPERONI

Alici Marinate, Garum di Alici, composta di Peperoni, Lime € 22

SCAMPO

Brace, il suo fondo, olio Piccante e Polvere di Erbe Aromatiche € 28

TACOS

Sedano Rapa, Tuorlo d'uovo, Dressing, Sriracha, € 18

FOIE GRAS

Cantalupo e Zenzero Marinato € 34

PECORA

Tartar affumicata, Sedano, Senape alle erbe e Uvetta € 24

Primi Patti

RISONE

Ceviche di pescato del giorno e Limone Candito € 26

SPAGO

Riccio di Mare e Wasabi € 30

PASTA MISTA

Astice, Cocco, Curry e Lemon Grass € 28

TORTELLI

Melanzana Arrosto, Jamòn Iberico, olio al Basilico e Tomme de Chevre € 24

RISOTTO

Ceci di Teano, Alghe di Mare e Sesamo € 24

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni indicati nell'art. II del Reg. UE 1169/2011.
Per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare informare lo staff.

Starters

ANCHOVIES & BELL PEPPERS

Marinated Anchovies, Anchovies Garum, Bell peppers Marmalade, lime € 22

SCAMPO

Grilled, Scampo jus, spicy Olive oil, Aromatic Herbs € 28

TACOS

Celeriac, Egg Yolk, Dressing and Sirarcha € 18

FOIE GRAS

Cantaloupe and Marinated Ginger € 34

SHEEP

Fresh tartar, Celery, Mustard, Aromatic Erbs and Raisins € 24

Pasta and Rice

RISONE

Catch of the day Ceviche and Candied Lemon € 26

SPAGO

Sea Urchin, and fresh Wasabi € 30

PASTA MISTA

Lobster, Coconut Milk, Curry and Lemon Grass € 28

TORTELLI

fresh Homemade Pasta, Roasted Eggplant, Iberian Ham, Basil Olive Oil, and Goat Cheese € 24

RISOTTO

Teano Chickpeas, Sea Weed and Sesame € 24

The dishes may have one or more allergens according to the EU Reg. No.1169/2011
Please, inform the staff for any allergies or food restrictions.

Secondi Piatti

PESCATO DEL GIORNO

Giardiniera HomeMade € 25

RANA PESCATRICE

Alla brace, Beurre Blanc, olio al Coriandolo, Insalatina amara € 30

BACCALÀ

Texture di Zucchine, Yogurt e Finocchietto € 28

POLLETTO

Ruspante Marinato, erba Cipollina e Cetriolo € 30

PICCIONE

Frollato, Ciliegia, Bietola, Fondo al Pedro Ximénez € 35

i Nostri Dolci

TORRIJA

Secondo tradizione Spagnola con sorbetto Homemade € 12

DIPLOMATICA

Marquise alla Nocciola e Frutti Rossi € 14

CIOCCOLATO

Torta al Cioccolato OCOA 75%, gel di Passion fruit € 14

FRUTTA&CURRY

Frutta di Stagione, Croccante agli anacardi, sorbetto al Mango, crema Curry e Zenzero € 12

FORMAGGI

selezione di Formaggi € 20

Main Courses

CATCH OF THE DAY

Homemade fresh Pickled Vegetables € 25

MONKFISH

Grilled,Beurre Blanc Sauce,Coriander Olive oil and Bitter Salad € 30

CODFISH

Different textured Zucchini,Yogurt and Fennel € 28

CHICKEN

Marinated and Roasted, Chives and Cucumbers € 30

WILD PIGEON

Dry aged Pigeon,Cherry ,Chard and Pedro Ximenèz € 35

Desserts

TORRIJA

like Spanish version of “French toast” with our homemade Sorbet € 12

DIPLOMATIC

Hazelnuts Marquise Biscuits and Red Berries € 14

CHOCOLATE

Dark Chocolate cake 75% ,and Passion fruit Gel € 14

FRUITS&CURRY

Fresh Seasonal Fruits, Cashew Nuts,Mango Sorbet and Curry&Ginger cream € 12

CHEESE

Cheese tasting € 20

All meat and fish served raw have been subject to blast chilling to guarantee the quality and security. (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.)