



MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

MINIMO PER 2 PERSONE

CARBO-TARTARE: TARTARE DI
MANZO, CARBOCREMA, MOUSSE DI
PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE

CARPACCIO DI ANATRA CBT, MELE
GLASSATE MIELE E BALSAMICO,
CRACKER DI MANDORLE E SEMI

SPAGHETTONE DI GRAGNANO, CREMA
DI PEPERONI ARROSTO, SALSICCIA
TIPO BRA, VELLUTATA DI ACCIUGHE,
PANGRATTATO AROMATIZZATO

FINTO BOLLITO DI MANZO CROCCANTE,
FONDENTE DI PATATE, SALSA VERDE

35 € A PERSONA

COPERTO INCLUSO, BEVANDE ESCLUSE
VINI IN ABBINAMENTO: 3 CALICI 10 €



MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

MINIMO PER 2 PERSONE

CROCCHETTE DI BACCALÀ
MANTECATO SU VELLUTATA DI
BARBABIETOLA E SALSA AIOLI

FLAN DI TOPINAMBUR, CAPRINO,
CIPOLLE CARAMellate

TAGLIOLINI NERI, CREMA DI PECORINO,
LIME E ZAFFERANO CON GAMBERO
PIASTRATO







PESCE SPADA* SU SALSA AMATRICIANA
DI MARE, CAVOLO ROMANESCO
SCOTTATO

35 € A PERSONA

COPERTO INCLUSO, BEVANDE ESCLUSE
VINI IN ABBINAMENTO: 3 CALICI 10 €



ANTIPASTI

- COCOTTINA CON UOVO 62°,
FONDUTA DI TOMA D'ALPEGGIO, PORCINI**   **11**
- FLAN DI TOPINAMBUR, CAPRINO,
CIPOLLE CARAMELLATE**   **10**
- CARPACCIO DI ANATRA CBT, MELE
GLASSATE MIELE E BALSAMICO,
CRACKER DI MANDORLE**  **11**
- CROCCHETTE DI BACCALÀ MANTECATO SU
VELLUTATA DI BARBABIETOLA E SALSA
AIOLI** **10**
- CARBO-TARTARE: TARTARE DI MANZO,
CARBOCREMA, MOUSSE DI PECORINO,
GUANCIALE CROCCANTE**  **11**

COPERTO: 2 EURO



I NOSTRI CLASSICI

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO
- RIGATONI
- PENNE O SPAGHETTI SENZA GLUTINE 

GRICIA 12


CARBONARA 12

CACIO E PEPE  12

AMATRICIANA 12

GOURMET

TAGLIOLINI NERI, CREMA DI PECORINO, LIME E ZAFFERANO CON GAMBERO PIASTRATO 16

GNOCCHETTI DI PATATE, ZUCCA  14
MANTOVANA, CAVOLO NERO, FONDUTA DI BLU, NOCCIOLE

SPAGHETTONE DI GRAGNANO, CREMA DI PEPERONI ARROSTO, SALSICCIA TIPO BRA, VELLUTATA DI ACCIUGHE, PANGRATTATO AROMATIZZATO 15

PORZIONE ABBONDANTE + 3 €



SECONDI

FINTO BOLLITO DI MANZO CROCCANTE,  17
FONDENTE DI PATATE, SALSA VERDE

PESCE SPADA* SU SALSA AMATRICIANA  18
DI MARE, CAVOLO ROMANESCO SCOTTATO

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON
CUORE CALDO E GELATO ALLA
CREMA DI NOSTRA PRODUZIONE 6

CHEESECAKE BASCA, CAMELLO  7
AL ROSMARINO, NOCI PECAN

TIRAMISÙ 6

PANNA COTTA DI CASTAGNE, PERE  7
GLASSATE, TERRA DI CACAO

CONSIGLIAMO DI ABBINARLI
AD UN CALICE DI:

PASSITO DI PANTELLERIA 5

VERMOUTH BIANCO DEL KAMERLENGO 5



CAFFETTERIA

ACQUA LURISIA 0,75 LT

2,5

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

2

LIQUORI E AMARI

4

PASSITO DI PANTELLERIA

5

VERMOUTH BIANCO

DEL KAMERLENGO

5

GRAPPA

4

RUM NERO SPEZIATO

"KRAKEN"

6



WHISKY

WHISKY SINGLE MALT OBAN 14 ANNI

8

GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH

WHISKY 12 ANNI

7

ARDBEG SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

10 ANNI

8

WHISKY COFFEY GRAIN NIKKA

8

WHISKY BLENDED 'DAYS' NIKKA

7

WHISKY "FROM THE BARREL" NIKKA

9

WHISKY SINGLE MALT CAOL ILA 12 ANNI

7

BULLEIT BOURBON FRONTIER WHISKEY

7

KNOB CREEK 9 YEARS OLD BOURBON

WHISKEY

8