



## *Antipasti*

### *I Crudi*

#### *“Il Gran Crudo”*

*Degustazione di Crostacei, carpacci di pescato e tartare*

*1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16*

*€ 60.00*

#### *“Fragolino”*

*Carpaccio, anguria e tzatziki affumicato*

*1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16*

*€ 22.00*

#### *“Crostacei”*

*Scampi e Gamberi rossi crudi*

*€ 13,50 l'etto*

### *Ostriche*

*La Ronce € 6.00*

*Le Royal € 6.00*

*Le Regal € 7.00*

*A secondo la disponibilità*

*Tartufi di Mare € 3.00 cad.*

*Ricci € 4.00 cad.*



## *Antipasti*

### *I Cotti*

#### ***“2 Crudi e 2 Cotti”***

*1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16*

**€ 30.00**

#### ***“Merluzzo marinato”***

*Tempura, salsa bernese, erbe e liquirizia*

*1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16*

**€ 20.00**

#### ***“Calamaro”***

*Ripieno di melanzane alla parmigiana e crema di bufala*

*1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16*

**€ 22.00**

#### ***“Polpo”***

*Senape e lattuga*

*1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16*

**€ 20.00**



*Primi*

***“Alici”***

*Pappardelle e bottarga di pane piccante*

€ 23.00 (1,2,3,4,8,9,10,11,14,16)

***“Cozze”***

*Paccheri, mandorla lime e basilico*

€ 23.00 (1,2,4,11,14,16)

***“Ombrina”***

*Tortello, arrosto di Ombrina e il suo fondo*

€ 25.00 (1,2,3,4,11,14,16)

***“Orata”***

*Pepite di acqua e farina, polvere di olive e capperi croccanti*

€ 23.00 (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

***“Per tutto il tavolo”***

*Spaghettoni Felicetti con Crostacei*

€ 16.00 l'etto

*Con Astice blu o Aragosta*

€ 20.00 l'etto



## *Secondi*

### *“Triglia”*

*Peperoni, barbecue di susine e giardiniera di cipollotto*

€ 28.00

1,2,4,5,6,11,14,16

### *“Baccalà”*

*Patate, fichi, lardo di colonnata e cicoria*

€ 28.00

1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16

### *“Pescato”*

*Forno, sale e guazzetto*

€ 10.00 l'etto

### *“La Catalana “*

*Astice, Scampi o Gamberi*

€ 16.50 l'etto

*Astice blu o Aragosta*

€ 20.00 l'etto

### *“La Griglia”*

*Scampi, Mazzancolle e Gambero rosso*

€ 15.00 l'etto



*I miei piatti rispecchiano le mie radici, le mie esperienze.*

*Sono la mia essenza, creo valorizzando la mia terra*

*Mirko Di Mattia*

*a scelta del nostro Chef*

*Come un tempo in tre portate Euro 45.00*

*Calamaro alla parmigiana*

*Pepite di acqua e farina, Orata, polvere di olive e capperi croccanti*

*Cre moso al cocco, crumble di avena, ananas e caramello salato*

---

*La mia storia in quattro portate Euro 70.00*

*Abbinamento vino Euro 40.00*

---

*Le mie origini in sei portate Euro 85.00*

*Abbinamento vino Euro 60.00*

*n.6. Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo.*

*Il menù degustazione non include sconti The Fork*



*Il Pane e la focaccia con lievito madre, di nostra produzione servito con una degustazione di olio extravergine DOP, di altissima qualità.*

*Euro 5.00*

*Vi preghiamo di comunicare qualsiasi intolleranza o allergia*

**Note:** *tutte le verdure provengono da agricoltura biologica del nostro orto nel Parco dell'Appia Antica*

*Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dgsan 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute*

## *Allergeni*

- 1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut (O I LORO CEPPI ibridati) e prodotti derivati.*
- 2) Crostacei e prodotti derivati.*
- 3) Uova e prodotti derivati.*
- 4) Pesce e prodotti derivati.*
- 5) Arachidi e prodotti derivati.*
- 6) Soia e prodotti derivati.*
- 7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).*
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus commusnis L.*),*
- 9) nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*),*
- 10) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),  
noci pecan *Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch,*  
*noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),  
pistacchi (*Pistacia vera*),  
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.**
- 11) Sedano prodotti derivati.*
- 12) Senape prodotti derivati.*
- 13) Semi di Sesamo prodotti derivati.*
- 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO2.*
- 15) Lupino prodotti a base di Lupino.*
- 16) Molluschi e prodotti a base di molluschi.*



## Dessert

### *Emilia*

*(Pancake, nocciola, panna e sciroppo d' acero)* € 12,00

*Gelato di Fragola e Panna* € 12,00

*Selezione di sorbetti* € 10,00

### *Alice*

*(Semifreddo ai lamponi, crumble di cacao, gelatina ai frutti di bosco e meringa)* € 14,00

### *La tavola di nonna Argentina*

*(Mattarello di pasta frolla farcito di crema pasticcera, semifreddo alla vaniglia, mango e gelatina d'arancia)* € 14,00





*Ethos*

*Pathos*

*Logos*

*Emilia Branciani*

*Il menù alla carta è disponibile per tavoli  
non superiori alle 8 persone*



*Il Direttore*  
*Andrea Lombardo*

*Il Sommelier*  
*Riccardo Agus*

*“La sala”*  
*Alessandro*  
*Nicolas*

*“La Cucina”*  
*Chef Mirko Di Mattia*  
*Francesco*  
*Gennaro*  
*Daniele*  
*Carlo*