



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, rapa rossa, cavolfiore, mandorle e mostarda di frutta

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

“Pesce Spada”

Che incontra l'animella in fondo al mare

€ 28.00

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

“Baccalà”

Patate, uva, 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
Lorenzo
Lorenzo

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