

# li'ella1

Un menù sostenibile, dove prediligo la stagionalità  
e tutte le sfumature del mio amato Mare

*Emilia Branciani*

I miei piatti rispecchiano le mie radici, le mie esperienze.  
Sono la mia essenza, creo valorizzando la mia terra.

*Chef Mirko Di Mattia*

# Menu Degustazione

## COME UN TEMPO

3 portate | 50€

**Gamberi in pasta kataifi**

**Pappardelle di mare**

**Cre moso alla nocciola, cioccolato, lamponi e panna**



**n.b.** I menu degustazione si intendono uguali per tutto il tavolo

# Menu Degustazione

A scelta del nostro chef

**La mia storia in quattro portate | 75€**

**Abbinamento vino | 40€**

---

**Le mie origini in sei portate | 90€**

**Abbinamento vino Euro | 60€**



**n.b.** I menu degustazione si intendono uguali per tutto il tavolo

# Antipasti crudi

**Il Gran Crudo | 60€** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

Degustazione di crostacei, ostrica, tre carpacci di pescato e una tartare

**Sarago | 23€** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

Carpaccio, pesto, patate e fagiolini

**Tonno | 25€** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

Tartare, carciofo dalla romana alla giudia

**Crostacei | 16€/l'etto**

Scampi e Gamberi rossi crudi

## Ostriche

La Ronce | 6€

Le Royal | 6€

Le Regal | 7€

## A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

Tartufi di Mare | 3€ cad.

Ricci | 6€ cad.



**n.b.** Il menu alla carta non è disponibile per tavoli superiori alle 8 persone  
I piatti a base di crostacei non includono sconti The Fork

# Antipasti cotti

**2 Crudi e 2 Cotti | 35€** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

**Baccalà | 24€** 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16

Crema di pizza e cozze, scarola e olive taggiasche

**Calamaro | 23€** 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16

Alla parmigiana

**Branzino | 18€** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,14,16

Come un'amatriciana



**n.b.** Il menu alla carta non è disponibile per tavoli superiori alle 8 persone  
I piatti a base di crostacei non includono sconti The Fork

# Primi

**Vongole | 25€** <sup>1,2,3,4,8,9,10,11,14,16</sup>

Spaghettone Felicetti con Vongole e bottarga di muggine

**Gamberi | 25€** <sup>1,2,4,11,14,16</sup>

Risotto alla crema di Gamberi bianchi di Anzio e polvere di lime bruciato

**In Brodetto | 28€** <sup>1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14</sup>

Tubetto alla romana

## **Per tutto il tavolo**

Spaghettone Felicetti  
con crostacei o astice | 16€/l'etto  
con astice blu | 20€/l'etto  
con aragosta | 22€/l'etto

## **Pizza Livello 1**

Classica | 15€  
con pescato | 18€



**n.b.** Il menu alla carta non è disponibile per tavoli superiori alle 8 persone  
I piatti a base di crostacei non includono sconti The Fork

# Secondi

**Ombrina | 28€** <sup>1,2,4,5,6,11,14,16</sup>

All'acqua pazza

**Orata | 24€** <sup>1,2,4,5,6,11,14,16</sup>

Con puntarelle affumicate

**Pescato | 11€/l'etto**

Forno, sale e guazzetto

## **La Catalana**

astice, scampi o gamberi | 16.5€/l'etto

astice blu | 20€/l'etto

aragosta | 22€/l'etto

**La Griglia | 16€/l'etto**

Scampi, mazzancolle e gambero rosso



**n.b.** Il menu alla carta non è disponibile per tavoli superiori alle 8 persone  
I piatti a base di crostacei non includono sconti The Fork

# Dessert

**Ovettomisu all'arancia | 12€**

**Strüdel con gelato allo zabaione | 10€**

**Tortino al cioccolato, yogurt con gelato di rapa rossa e banana | 10€**

**Selezione di sorbetti | 8€**

**Alice | 14€**

Semifreddo ai lamponi, crumble di cacao, gelatina ai frutti di bosco e meringa

**La tavola di Nonna Argentina | 14€**

Mattarello di pasta frolla farcito di crema pasticcera, semifreddo alla vaniglia, mango e gelatina d'arancia



**n.b.** Il menu alla carta non è disponibile per tavoli superiori alle 8 persone  
I piatti a base di crostacei non includono sconti The Fork



## IL PANE E LA FOCACCIA | 5€

di nostra produzione con lievito madre servito con  
degustazione di olio EVO Dop di alta qualità

---

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** (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 superiori 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.



Vi preghiamo di comunicare qualsiasi intolleranza o allergia