

# 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€

**Baccalà tiepido e insalatina del nostro orto**

**Paccheri, Totani, limone e pecorino**

**Gelato di Fragola, panna e meringhe**



**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 | 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

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

Carpaccio, gazpacho, misticanza piccante e frisella

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

Caldo freddo con pomodoro semi dry e olive taggiasche

## **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  
Tiepido e insalatina del nostro orto

**Calamaro | 23€** 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16  
Ripieno di pomodoro confit, burrata, basilico e limone

**Polpo | 23€** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,14,16  
Rosticcato e patate



**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 | 22€** 1,2,3,4,8,9,10,11,14,16

Spaghettone Felicetti con Vongole e bottarga di muggine

**Ragù di mare | 25€** 1,2,4,11,14,16

Tagliolino al ragù bianco di mare

**Totani | 26€** 1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14

Paccheri, Totani, limone e pecorino

## 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€

## Paella Livello 1

Disponibile su ordinazione



**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

**Fragolino | 28€** 1,2,4,5,6,11,14,16

Peperone, indivia riccia, soia e senape

**Orata | 28€** 1,2,4,5,6,11,14,16

Che saltimbocca in fondo al mare

**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€**

**Cheese Cake ai mirtilli | 12€**

**Gelato di fragola, panna e meringhe | 12€**

**Selezione di sorbetti | 10€**

**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 | 6€

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