



livello 1

Il mangiare bene...

Da Livello 1 troverete cura maniacale, ricerca delle materie prime eccezionali a km zero. Dal nostro orto alla tavola, dalla barca al banco entro 12 ore.

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€

Calamaro Zuppa Etrusca (ceci, rosmarino e crostini di pane)

Tagliolino al ragù di mare

Cheesecake ai mirtilli



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

Menu Degustazione

A scelta del nostro chef

Quattro portate | 75€

Abbinamento vino | 40€

Sei portate | 90€

Abbinamento vino | 60€



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

Antipasti crudi

Il Gran Crudo | 65€ 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 | 24€ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

Carpaccio, rapa rossa, mostarda di frutta e misticanza

Tartare di pescato | 25€ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

Tartare del giorno

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 | 25€ 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16
fagioli, pil pil e lardo di colonnata

Tonno | 25€ 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16
Tzatziki, prugne arrostate e tabasco

Calamaro | 24€ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,14,16
Zuppa Etrusca (ceci, rosmarino e crostini di pane)

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

Frutti di mare | 24€ 1,2,3,4,8,9,10,11,14,16

Risotto cacio, pepe, zucca e frutti di mare

Zuppa di mare | 30€ 1,2,4,11,14,16

Spaghetti spezzati in zuppa di mare

Orata e funghi | 28€ 1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14

Paccheri, orata, funghi cardoncelli e bottarga di muggine

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 | 28€

Paella Livello 1

Disponibile su ordinazione 45€ p.p

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€ 1,2,4,5,6,11,14,16

Funghi porcini e fondo di mare

Orata | 28€ 1,2,4,5,6,11,14,16

Cavolfiore e polvere di olive

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€

Tiramisù all'arancia a forma di ovetto con copertura di cioccolato bianco

Cheesecake ai mirtilli | 12€

Cheesecake con mirtilli e crumble

Selezione di sorbetti | 10€

Fatti in casa con frutta fresca di stagione

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 communis* L.)
9. **Nocciole** (*corylus avellana*), **noci comuni** (*juglans regia*)
10. **Noci di acagiù** (*anacardium occidentale*), **Noci pecan** *carya illinoensis* (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