

**BUDINO DI SEDANO RAPA,
SHROPSHIRE BLUE E CAFFÈ**
(PIATTO VEGETARIANO)

CELERIAC PUDDING,
SHROPSHIRE BLUE CHEESE ASPIC
AND COFFEE BUBBLES
(VEGETARIAN DISH)

12,00

**ROMBO AL VAPORE
CON CONSOMMÉ
DI PROSCIUTTO CRUDO
“PIO TOSINI”**

STEAMED TURBOT
WITH A “PIO TOSINI”
PROSCIUTTO CONSOMMÉ

16,00

**CAPPONE AL CURRY ROSSO,
PUNTARELLE E
MAIONESE FRITTA**

CAPON WITH RED CURRY,
ROMAN CHICORY SALAD AND
FRIED MAYONNAISE

15,00

**VELLUTATA DI CARCIOFI
E LATTE DI COCCO
CON CROCCHETTE
DI LITCHI E TOFU**
(PIATTO VEGANO)

CREAMY ARTICHOKE SOUP
WITH COCONUT MILK,
LYCHEE CROQUETTES AND TOFU
(VEGAN DISH)

12,00

**RISO “RISERVA SAN MASSIMO”
AL BACCALÀ MANTECATO,
CAVOLO NERO E
CHIPS DI MANDARINO**
(MIN. 2 PERSONE)

RISOTTO WITH CREAMED CODFISH,
BLACK CABBAGE AND MANDARIN CHIPS
(MIN 2 PEOPLE)

16,00

**GNOCCHI CON
CUORE DI TOKAJI,
FOIE GRAS, BOTTARGA
E PERE MARTIN SEC**

GNOCCHI WITH
A HEART OF TOKAJI WINE,
FOIE GRAS, MULLET BOTTARGA
AND MARTIN SEC PEARS

17,00

KRUSTY VEGGIE BURGER
(PIATTO VEGANO)

KRUSTY VEGGIE BURGER
(VEGAN DISH)

18,00

**POLPO, PIOVRA
E MOSCARDINO**

OCTOPUS, GIANT OCTOPUS
AND MUSKY OCTOPUS

24,00

**CONTROFILETTO DI AGNELLO
CON SALSA D’OSTRICHE
E RÖSTI DI PATATE E ALGAE**

LAMB SIRLOIN WITH OYSTER SAUCE
AND RÖSTI OF POTATOES AND ALGAE

26,00