

## Autunno - Inverno 2023

### Antipasti

Polpo grigliato su crema di broccoli, mosto cotto e croccante di mandorle	22 €
Sfere di parmigiana su fonduta dei pascoli ponti e Sammarzano	19 €
Polpettine di manzo all'Amatriciana	18 €
<i><u>La proposta del mese:</u> Culaccia di Parma con gnocco fritto</i>	18 €

### Primi piatti

Risotto autunnale al tartufo, in crema di zucca e castagne	22 €
Spaghetto con polpa di vongole e bottarga "Oro di Sardegna"	20 €
Ravioli ripieni alla carbonara. su crema di pecorino e terra di guanciaie	18 €
<i><u>La proposta del mese:</u> Vellutata di zucca e gamberi di Mazara</i>	18 €

### Secondi piatti

Cornucopia di spigola con cuore di cicoriette di campo	24 €
Brasato di manzo al rosso di Cori con porcini e soffice di patate	24 €
Timballo di zucchine, su zuppa di pane di Sezze e pomodoro	18 €
<i><u>La proposta del mese:</u> Baccalà mantecato su polenta laziale</i>	22 €

### Contorni

Verdure di stagione	7 €
Insalata verde	6 €
French fries	6 €

*Autumn - Winter 2023*

*Appetizer*

Grilled octopus on broccoli cream, cooked grape must, and crispy almonds	22 €
Parmesan spheres on meadow bridges fondue and San Marzano tomatoes	19 €
Beef meatballs amatriciana style	18 €
<u><i>Monthly Special: Culaccia di Parma with fried dumpling.</i></u>	18 €

*Main Courses*

Autumn truffle risotto in pumpkin and chestnut cream	22 €
Spaghetti with clam pulp and "Oro di Sardegna" bottarga	20 €
Carbonara-filled ravioli on pecorino cream and guanciale earth	18 €
<u><i>Monthly Special: Pumpkin velouté with Mazara prawns</i></u>	18 €

*Second Courses*

Sea bass cornucopia with field chicory heart	24 €
Beef braised in Cori red wine with porcini mushrooms and soft potatoes	24 €
Zucchini timbale on Sezze bread and tomato soup	18 €
<u><i>Monthly Special: Creamed salted cod on Lazio-style polenta</i></u>	22 €

*Side Dish*

Seasonal vegetables	7 €
Green salad	6 €
French fries	6 €