

# LO TANTE NOI

## MANCIA CON NOI

L'idea della nostra cucina gira intorno a tre semplici concetti: stagionalità, sostenibilità e curiosità.

**Stagionalità:** perché utilizziamo solo ingredienti di stagione rispettando il ciclo naturale dei prodotti.

**Sostenibilità:** perché utilizziamo solo prodotti locali – dal pesce alla carne, dalla farina alla verdura – per rendere omaggio alle eccellenze del nostro territorio, facendo tutto con le nostre mani, dal pane alla pasta.

**Curiosità:** perché nei nostri piatti vogliamo giocare tra contrasti di sapori e reminiscenze internazionali.

# SENZA IMPEGNO

## VEGANO



Orto di stagione

8

Taco di verza, rapa rossa e maionese vegana

8

## VEGETARIANO



Parmigiana moderna  

8

Gnocco alla romana, funghi cardoncelli e fonduta di pecorino affumicato  

8

## LIEVITATO

Bao, burger di ceci e crema di broccolo romanesco 

8

Bun, gamberi scottati, zucchine in carpione, mele e maio alla paprika    

10

Focaccia, pastrami, alghe e cipolle fermentate   

8

## DELLA TRADIZIONE

Maritozzo   

8



Vegetariano



Vegano



Funghi



Soia



Pesce



Costracei



Carne



Tracce di frutta secca



Lattosio



Glutine



Uova

# LA PASTA RIPIENA

Cappellaccio ripieno di genovese, pecorino affumicato, chutney di cipolle e riduzione di vino rosso     17

Tortello ripieno di melanzana affumicata, crema di aglio dolce e alici alla scottadito     16

Raviolo ripieno di zucca con brodo di funghi e miso     15

## I SECONDI DI LATTERIA

Tonno in rosso 21

Manzo, millefoglie di patate e fondo  19

## I DOLCI DI LATTERIA

Montblanc e melograno    7

Caffè corretto con la sambuca    7

Crème brûlée e frutti di bosco   7

Acqua 1 | Pane 2 | Softdrink 5

 Vegetariano

 Vegano

 Funghi

 Soia

 Pesce

 Costracei

 Carne

 Tracce di frutta secca

 Lattosio

 Glutine

 Uova