



MENU

CENA

ANTIPASTI

Polpo rosticcato, coulis di peperone bruciato, chips di patata viola, polvere di olive Taggiasche
Octopus, roasted bell pepper, Vitelotte potatoes and dust of Taggiasche olives
€ 16.00

Trilogia di seppia:
Fettuccina di seppia cruda all'aceto di xeres, roll scottato, tentacoli in tempura
Cuttlefish textures:
fettuccina of raw squid with Xeres vinegar, roasted roll, tentacles in tempura
€ 22.00

Gazpacho di melone con gambero Rosso di Mazara, polvere di prosciutto San Daniele e perle di melone
Melon gazpacho with raw prawns Rosso di Mazara, San Daniele prosciutto powder and melon pearls
€ 22.00

Tartare di tonno rosso, uova di quaglia, salicornia, riduzione di aceto balsamico
Red tuna tartare, quail egg, crispy samphire, balsamic vinegar reduction
€ 18.00

Tartare di manzo Chianina: tuorlo fritto, nuvola di Parmigiano, olive Taggiasche, senape di Dijon e ravanello
Chianina beef tartare: fried egg yolk, crispy Parmesan cheese, Taggiasche olives, Dijon mustard, radish

antipasto 60gr	:	secondo 120gr
starter 60gr	:	main 120gr
€ 20.00	:	€ 28.00

I CLASSICI ROMANI

Parmigiana alla "Aleph" **€ 22.00**
Aleph's aubergine parmigiana

Caramella Cacio & Pepe **€ 16.00**
Aleph's cacio & pepe caramella
Pecorino cheese, black pepper

Selezione di Formaggi **€ 22.00**
Regional cheese selection

Selezione di Affettati **€ 22.00**
Local cured meat selection

INSALATE salads

Sashimi di ricciola, finocchio croccante all'arancia,
coulis di mango, papaya
Amberjack, crispy fennel in orange, mango and papaya
€ 20.00

Zucchine ripiene con burrata, coulis di carote gialle,
datterini confit, granella di pistacchio
With burrata stuffed zucchini, coulis of yellow carrots,
confit of datterini tomatoes, pistacchio crumbs
€ 18.00

I PRIMI

Agnolotto al cacao, stracotto di coda alla vaccinara, cremoso di patate, polvere di caffè
Agnolotto pasta with cacao and braised ox tail, potato cream, coffee dust

€ 17.00

Tagliolini all'uovo freschi, gambero rosso di Mazzara Riserva Paolo Giàcalone, Pecorino, Lime
Fresh tagliolini pasta, red prawns Mazzara Riserva of Paolo Giàcalone, Pecorino cheese, lime

€ 26.00

Risotto Acquarello, crema di piselli, clorofilla di prezzemolo, alici e colatura di alici,
crumble di taralli, cardamomo

Risotto Acquarello, cream of green peas, parsley chlorophyll, anchovies, taralli crumble, cardamom

€ 20.00

.....

I SECONDI

Tonno in polvere di olive Taggiasche, crema di topinambur e neve di bufala
Tuna in Taggiasche olive dust, cream of Jerusalem artichoke and snow of buffalo mozzarella

€ 28.00

Trancio di ricciola, asparagi, cremoso di sedano rapa, aria all'aceto di lamponi
Amber jack fillet, asparagus, cream of celeriac, foam of raspberry

€ 32.00

Carrè d'agnello croccante al prezzemolo, selezione di carote in agrodolce,
salsa all'aglio nero

Rack of lamb in parsley, sweet and sour carrots, black garlic sauce

€ 28.00

Filetto di Chianina, verdure grigliate, 220gr
Chianina beef fillet, grilled seasonal vegetables, 220gr

€ 34.00

Fiori di zucca in tempura, ripieni di Pecorino e mozzarella, olive Taggiasche,
basilico, crema sedano rapa

Zucchini flowers in tempura, Pecorino & Mozzarella, Taggiasche olives, basil and celeriac cream

€ 24.00

.....

I DOLCI

Mascarpone, coulis di frutti di bosco, cacao € 10.00

Mascarpone, coulis of red berries, cacao crumble

Crostatina di frolla, passion fruit, cioccolato bianco € 10.00

Short crust tartlet, passion fruit, white chocolate

Tarteletta integrale, lamponi, ricotta di bufala, dragoncello € 10.00

Whole wheat tartlet, raspberries, buffalo ricotta, tarragon

Delizio mandorla e cioccolato, sorbetto al arancio, vaniglia € 12.00

Chocolate and almond cake, orange sorbet, vanilla cream

Pesca, crumble, sorbetto al vino rosso € 10.00

Peach, almond crumble, red wine sorbet

Tiramisù € 12.00

Selezione di gelati e sorbetti (3 palline) € 10.00

Pastry chef Giulio's ice cream and sorbet selection (3 scoops)

.....

Chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie o intolleranze e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati, è pregato di rivolgersi al Responsabile. I prezzi sono inclusi di IVA

In case of special dietary needs or allergies or intolerances, or if would like to know the ingredients used, please contact the Manager. Prices are in euro and including VAT