



MENU

PRANZO

.....

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

Gaspacho 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 ravanella
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

.....

CLASSICI ROMANI

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

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

I PRIMI

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

€ 17.00

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

€ 26.00

.....

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

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

.....

DESSERTS

Mascarpone, coulis di frutti di bosco, cacao € 10.00

Mascarpone, coulis of red berries, cacao crumble

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

Whole wheat tartlet, raspberries, buffalo ricotta, tarragon

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

Chocolate and almond cake, orange sorbet, vanilla cream

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*