

## ***Antipasti / Appetizers***

### **Antipasti di mare / Seafood Appetizers**

***Zuppetta di Moscardini con bruschetta*** €15

*Moscardini soup with bruschetta*

***Veli di Salmone marinato agli agrumi con salsa al passion fruit,*** €13

***gold kiwi e caviale di lompo***

*Salmon veils marinated in citrus fruits with passion fruit sauce, gold kiwi and lumpfish caviar*

***Flan di ricotta e code di gambero,*** €15

***coulis di picadilly al basilico e mazzancola dorata***

*Ricotta flan and shrimp tails, picadilly coulis with basil and golden shrimp*

### **Antipasti di terra / Land Appetizers**

***Carpaccio di Black Angus con pomodorini confit,*** €14

***pesto di rucola e scaglie di grana***

*Black Angus carpaccio with confi cherry tomatoes,*

*rocket pesto and parmesan flakes*

***Uovo pochè su vellutata di broccoli e lamelle di tartufo nero*** €14

*Poached egg on cream of broccoli and black truffle slices*

***Flan di zucca e zenzero con fonduta al parmigiano e croccantino*** €12

*Pumpkin and ginger flan with parmesan fondue and crunchy*

***Tagliere di salumi e formaggi "nostrani"*** €13

*Selection of "local" cold cuts and cheeses*

## ***Primi / First courses***

### **Primi di mare / First of sea**

***Gnocchetti di patate in guazzetto di crostacei*** €15

*Potato Gnocchetti in crustacean stew*

***Insolita carbonara di pesce*** €15

*Unusual fish pasta carbonara*

***Ravioli ripieni di pescato al profumo di agrumi con calamaretti,*** €15

***code di gamberi, cozze e vongole veraci***

*Ravioli stuffed with fish with the scent of citrus*

### **Primi di terra / First of land**

***Fettucine al sapore del sottobosco tartufo nero e punte d'asparago*** €14

*Homemade pasta Fettuccine with wild mushrooms truffle and asparagus*

***Pappardelle al ragù bianco di Chianina*** €14

*Home made pasta Pappardelle with white Chianina ragù*

***Tortelli rustici al capriolo su crema ai formaggi*** €14

***e tartufo nero dell'Alta Valle del Tevere***

*Rustic tortelli with venison on a cream with cheeses and black truffles*

*from the Upper Tevere Valley*

***Vellutata di zucca con semi tostati e gocce di taleggio*** €12

*Cream of pumpkin soup with toasted seeds and drops of taleggio*

## ***Secondi / Second courses***

### ***Secondi di mare / Seconds of sea***

***Frittura reale di mare*** €17

*Mixed fried fish*

***Trancio di Ricciola dorata su crema di carote e zenzero*** €16

*Golden Amberjack steak on carrot and ginger cream*

***Medaglione di pesce spada tataki*** €17

*Tataki swordfish medallion*

### ***Secondi di terra / Seconds of land***

***Tagliata di manzo a scelta***

*Sliced beef of your choice*

- |                                   |                              |            |
|-----------------------------------|------------------------------|------------|
| • <b><i>al rosmarino</i></b>      | • <i>with rosemary</i>       | <b>€16</b> |
| • <b><i>alla mediterranea</i></b> | • <i>mediterranean style</i> | <b>€16</b> |
| • <b><i>ai funghi</i></b>         | • <i>with mushrooms</i>      | <b>€18</b> |
| • <b><i>al tartufo</i></b>        | • <i>with truffles</i>       | <b>€20</b> |

***Costolette di agnello gratinate al timo*** €16

*Lamb chops au gratin with thyme*

***Maiolino morbido croccante con salsa al caramello speziato su purè di patate*** €16

*Crispy soft suckling pig with spiced caramel sauce on mashed potatoes*

## **Contorni / Side Dishes**

***Erbe miste saltate in padella con aglio, prezzemolo e peperoncino*** €5

*Stir-fried mixed herbs with garlic, parsley and chilli*

***Patate arrosto ai tre pepi*** €5

*Roast potatoes with three peppers*

***Insalata di campo con verdure fresche*** €5

*Mixed salad with fresh vegetables*

***Indivia belga brasata al Grand Marnier*** €5

*Belgian endive braised in Grand Marnier*

***Caponata di verdure*** €6

*Vegetable caponata*

***Verdure in piu consistenze*** €10

*Vegetables in multiple textures*

***Coperto e pane fatto in casa / Cover and home made bread*** €2

## ***Dessert***

<b><i>Flan di castagne e millefiori con frutti di bosco</i></b>	<b>€7</b>
<i>Chestnut and wildflower flan with berries</i>	
<b><i>Tortino al cioccolato fondente su crema inglese</i></b>	<b>€6</b>
<i>Dark chocolate cake on English cream</i>	
<b><i>Tagliata di frutta fresca</i></b>	<b>€7</b>
<i>Sliced fresh fruit</i>	
<b><i>Mousse all'amaretto e pere con caramello salato e arancia candita</i></b>	<b>€6</b>
<i>Amaretto and pear mousse with salted caramel and candied orange</i>	
<b><i>Tiramisù moderno "MonTERSINO"</i></b>	<b>€6</b>
<i>Modern "MonTERSINO" tiramisu</i>	
<b><i>Palla di neve</i></b>	<b>€7</b>
<b><i>"Semifreddo" con le mandorle, noci e nocciole sabbiolate sulla salsa di mango e passion fruit</i></b>	
<b><i>"Snowball"</i></b>	<b>€7</b>
<i>Cream parfait with almonds, nuts and sandblasted hazelnuts on mango and passion fruit sauce</i>	
<b><i>Cantucci "nostrani" e vin santo</i></b>	<b>€5</b>
<i>Dry homemade pastry "Cantucci" with vine santo</i>	

## ***Menu Degustazione di pesce***

**€55**

### ***FISH BASED TASTING MENU***

***Perla di Baccalà mantecato e croccantino su crema di broccoli alla vaniglia***

*Creamed Cod pearl and crunchy on vanilla broccoli cream*

***Veli di Salmone marinato agli agrumi con salsa al passion fruit, gold, kiwi e caviale di lompo***

*Salmon veils marinated in citrus fruits with passion fruit sauce, gold, kiwi and lumpfish caviar*

***Carpaccio di pesce spada con gazpacho e gocce di burrata***

*Swordfish carpaccio with gazpacho*

***Flan di ricotta e code di gambero, coulis di picadilly al basilico e mazzancola dorata***

*Ricotta flan and shrimp tails, picadilly coulis with basil and golden shrimp*

***Tagliolini tirati a mano all'astice canadese***

*Hand-pulled tagliolini with Canadian lobster*

***Treccia di Rombo chiodato su crema di carote, zenzero e indivia brasata***

*Turbot fish braid on carrot cream, ginger and braised endive*

***Palla di neve***

*"Snowball"*

## ***Menu Degustazione di Carne***

**€45**

### ***MEAT BASED TASTING MENU***

#### ***Carpaccio di Black Angus con pomodorini piccadilly, rucola e scaglie di grana***

*Black Angus carpaccio with Piccadilly cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes*

#### ***Petto d'oca affumicato, verdure essiccate e salsa al basilico ai frutti rossi***

*Smoked goose breast, dried vegetables and red fruit basil sauce*

#### ***Insalatina di tacchinella cotta a bassa temperatura con funghi champignon e guanciaiale croccante***

*Low temperature cooked turkey salad with champignon mushrooms and crispy bacon*

#### ***Flan di zucca e zenzero con fonduta di parmigiano***

*Pumpkin and ginger flan with parmesan fondue*

#### ***Tortelli rustici al capriolo su crema ai formaggi e nero dell'Alta Valle del Tevere***

*Rustic tortelli with venison on a cream with cheeses and black from the Upper Tiber Valley*

#### ***Guanciola di vitello con purè di patate***

*Veal cheek with mashed potatoes*

#### ***Tiramisù moderno "montersino"***

*Tiramisu "MonTERSINO"*