



MENU



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Panzanella estiva di campo al profumo di glassa balsamica riserva 10€

Un classico della tradizione rurale rivisitato in chiave estiva, preparato con verdure fresche di campo e impreziosito da una riduzione di glassa balsamica riserva. (1-12)

Selezione di salumi e formaggi nostrani (per 2 persone) 20€

Un ricco tagliere dedicato alle eccellenze del territorio, con una varietà di salumi artigianali e formaggi locali selezionati. (1-7 con pane)

Bocconcini di bufala DOP con prosciutto Bassiano Reale Riserva 16€

L'intensità e la morbidezza della mozzarella di bufala campana DOP incontrano la sapidità nobile del pregiato prosciutto di Bassiano Reale Riserva. (7)

Crostini rustici con paté di fegatini e vellutata di cipolle caramellate 12€

Croccanti fette di pane casereccio servite con un saporito paté di fegatini fatto in casa, bilanciato dalla dolcezza di una vellutata di cipolle caramellate. (1-3-7-9-12)

Parmigiana di melanzane in stratificazione delicata 8€

Un intramontabile della cucina italiana, proposto in una versione leggera e raffinata che esalta la stratificazione dei gusti tra melanzane, pomodoro e formaggio. (1-7 in base alla doratura)

Tortino soffice di patate e speck su carezza di fonduta leggera 8€

Un tortino dal cuore morbido di patate e speck croccante, adagiato su una crema vellutata di fonduta delicata. (3-7)

Carpaccio di manzo marinato alle erbe fini servito con scaglie di Grana 30 mesi DOP 15€

Sottili fettine di manzo di prima scelta, marinate con un mix aromatico di erbe fresche e guarnite con scaglie di Grana Padano DOP stagionato 30 mesi. (3-7)

Pizzottelle napoletane 6€
Montanarine napoletane (1-3-7)

PRIMI PIATTI

Candele alla Genovese 15€

Pasta lunga a tubo spezzata a mano, servita con il classico sugo della tradizione napoletana a base di cipolle ramate stufate lungamente e tenera carne di manzo. (1-7-9-12)

Bigoli al Ragù d'Anatra 15€

Pasta fresca veneta trafilata al bronzo, dalla consistenza corposa, condita con un ricco ragù bianco di anatra battuto al coltello e profumato agli aromi dell'orto. (1-3-9-12)

Tradizione Romana
Gricia, Amatriciana, Carbonara o Cacio e Pepe 12€

I grandi classici della Capitale: dal guanciale croccante e pecorino romano DOP della Gricia e dell'Amatriciana, alla cremosità dell'uovo della Carbonara, fino all'intensità del pepe nero tostato nella Cacio e Pepe. (1-3-7)

Trofiette al Pesto di Rucola Selvatica e Noce del Delta 12€

Un'alternativa fresca e vivace al classico pesto, dove l'aroma pungente della rucola si sposa con la croccantezza e la dolcezza delle noci del Delta. (1-7-8)

Risotto Riserva Carnaroli allo Zafferano con Midollo Croccante 15€

Riso Carnaroli di altissima qualità mantecato con pregiati pistilli di zafferano, impreziosito da pepite di midollo rosolate per un contrasto di consistenze indimenticabile. (7-9-12)

Risotto al Barolo con Crema di Taleggio 15€

Un primo piatto dal carattere deciso, dove il re dei vini piemontesi dona colore e struttura al riso, rifinito con una fonduta vellutata di Taleggio fuso. (7-12)

Spaghetto alla Chitarra, Melanzane Perline e Burrata 13€

Pasta all'uovo dalla sezione quadrata saltata con dolci melanzane perline e servita con un cuore di burrata fresca che dona cremosità a ogni boccone. (1-3-7)

Lasagnetta Artigianale al Ragù di Cinta Senese 15€

Sottili sfoglie di pasta artigianale stratificate con un ragù d'eccellenza preparato con carne di maiale di cinta senese, dal gusto unico e genuino. (1-3-7-9-12)

Spaghetto alla Chitarra con Doppio Datterino Fresco e Basilico 13€

L'essenza dell'estate: uno spaghetto ruvido condito con una doppia consistenza di pomodorini datterini freschi e il profumo intenso del basilico appena colto. (1-3)

SECONDI PIATTI

Filetto al Pepe Verde 18€

Tenero medaglione di filetto di manzo sfumato al brandy e avvolto in una classica salsa vellutata alla panna e pepe verde in grani. (7-12)

Scaloppine al Limone o Lime 12€

Sottili fettine di vitello infarinate e saltate in padella, rifinite con una delicata riduzione agli agrumi per un gusto fresco e leggero. (1-12)

Tartara di Filetto di Manzo con Avocado e Lime 19€

Battuta di manzo freschissima condita a freddo, accompagnata dalla cremosità dell'avocado e una nota citrica di lime per esaltarne il sapore naturale.

Guancia Brasata al Barolo 18€

Taglio di carne pregiato cotto lentamente a bassa temperatura nel vino Barolo, fino a diventare tenerissimo e succulento. (9-12)

Arrosticini Abruzzesi Tradizionali (6 pz) 12€

Spiedini di carne di pecora tagliata a cubetti, cucinati secondo la tradizione per preservarne la tipica sapidità e morbidezza.

Coda alla Vaccinara "Come una volta" 14€

Un pilastro della cucina romana, stufata per ore con pomodoro, sedano, pinoli e un tocco di cacao, seguendo la ricetta storica della tradizione contadina. (8-9-12)

Trippa di Manzo alla Romana 10€

Trippa selezionata cucinata in umido con pomodoro, profumata con mentuccia fresca e una generosa spolverata di pecorino romano DOP. (7-9)

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana 18€

Controfiletto di manzo grigliato, servito a fette su un letto di rucola selvatica e scaglie di Grana Padano riserva. (7)

Polpettine di Manzo alla Cacciatora con Olive Taggiasche (6 pz) 12€

Morbide polpette artigianali rosolate con erbe aromatiche, sfumate con vino bianco e arricchite dal sapore deciso delle olive taggiasche. (1-3-9-12)

Suprema di Pollo con Vellutata di Patate Novelle al Rosmarino 15€

Petto di pollo cotto alla perfezione per restare succoso, servito su una morbida crema di patate novelle profumate al rosmarino. (7)

CARNE ALLA BRACE

Lombata di Scottone (Sel. Polonia) 6,5€/HG

Un taglio classico proveniente da femmine giovani (scottona) che non hanno mai partorito, garantendo una carne tenera e succosa. La selezione polacca è spesso apprezzata per un buon equilibrio tra parte magra e grasso.

Lombata di Manzetta Prussiana (Sel. Extra) 7,5€/HG

Questa carne proviene dalla regione del Mazury (ex Prussia). È celebre per la sua mazzatura (grasso intramuscolare) elevata, che sciogliendosi in cottura regala note dolci, quasi di burro e barbabietola.

Lombata di Manzetta Abruzzese 7,5€/HG

Un'eccellenza locale italiana. Si distingue per un sapore autentico e deciso, tipico dei pascoli del centro Italia, con una consistenza soda e di carattere.

Filetto alla Brace 8€/HG

Il taglio più nobile e magro dell'animale. Caratterizzato da una morbidezza estrema ("si taglia con un grissino"), ha un sapore delicato ed elegante.

Entrecôte Brasile (Sel. Brasile) 6,5€/HG

Ricavata dalla parte tra le costole, l'entrecôte brasiliana beneficia di allevamenti spesso estensivi che conferiscono alla carne un gusto intenso e una buona sapidità.

Kobe (Sel. Wagyu A5) 25€/HG

Il top di gamma mondiale. La certificazione A5 indica il massimo livello di qualità e mazzatura possibile. La carne ha una trama marmorizzata che fonde a bassissime temperature, offrendo un'esperienza vellutata unica al palato.

Scottone Mura Italiana 7,5€/HG

Una selezione di scottona nazionale (selezione "Mura" o specifica locale). Carne molto giovane, versatile e bilanciata, ideale per chi cerca la qualità della filiera italiana.

Tomahawk Scalzato (Manzetta Prussiana) 9€/HG

Un taglio scenografico che comprende l'osso della costola interamente ripulito (scalzato), ricordando l'ascia dei nativi americani. Essendo Manzetta Prussiana, unisce l'estetica del taglio alla ricchezza di sapore del grasso prussiano.

Lombata di Chianina IGP (Selezione Jolanda de Colò) 10€/HG

La regina delle carni italiane, proveniente dalla Val di Chiana. Certificata IGP, è una carne magra ma incredibilmente saporita e proteica. La selezione Jolanda de Colò garantisce una frollatura e una qualità superiore.

HAMBURGHERIA

Vigna Luna

L'esperienza definitiva: un succulento hamburger di scottona (180g) accompagnato dal carattere della cicoria ripassata e delle melanzane.

Arricchito da bacon croccante, pomodoro fresco, insalata e la dolcezza delle cipolle caramellate, il tutto avvolto da cheddar fuso e dalla nostra esclusiva salsa dello chef.

(1-3-7-10-12)

16€

Cheeseburger Gourmet

Un grande classico elevato alla perfezione: 180g di scottona selezionata, cheddar filante e bacon croccante. Completato con pomodoro, insalata, cipolle caramellate e l'immaneccabile tocco sapiente della salsa dello chef.

(1-3-7-10-12)

15€

Pulled Pork

Tenerissimo maiale sfilacciato e marinato lentamente, servito con una fresca insalata di cavolo (coleslaw), maionese delicata e la nota morbida della fontina.

(1-3-7-10-12)

15€

Vegetariano d'Autore

Un'esplosione di freschezza mediterranea: melanzane grigliate, pomodoro e insalata, impreziositi dal profumo del pesto di basilico e dalla cremosità della stracciatella di bufala. Il tutto bilanciato dal contrasto dolce delle cipolle caramellate.

(1-3-7-12)

12€

Cotoletta di Pollo & Chips

L'intramontabile: petto di pollo tenero con panatura dorata e croccante, servito con una generosa porzione di patatine fritte.

12€

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate

Una selezione di ortaggi freschi del periodo (come zucchine, melanzane e peperoni), tagliati a fette e cotti sulla piastra o alla brace.

6€

Cicoria di campo ripassata

Cicoria selvatica dal tipico retrogusto amarognolo, prima lessata e poi "ripassata" in padella con olio, aglio e peperoncino per renderla saporita e stuzzicante. Un classico della tradizione.

6€

Radicchio rosso selezionato

Cuori di radicchio scelti per la loro freschezza e croccantezza.

6€

Cuore di patata al forno

La parte più tenera e saporita della patata, tagliata a spicchi o cubetti e arrostita al forno con erbe aromatiche (come rosmarino e salvia) fino a ottenere una crosticina dorata e un interno morbido.

6€

LE NOSTRE DOLCEZZE

Cannolo Siciliano Scomposto al Profumo d'Arancia

Una rivisitazione contemporanea del classico siciliano: croccante granella di cialda artigianale che abbraccia una vellutata crema di ricotta ovina, impreziosita da scorzette d'arancia candite e un'essenza agrumata che ne esalta la freschezza. (1-7-8)

8€

Tiramisù Classico della Casa

Il dolce della tradizione per eccellenza, preparato seguendo la nostra ricetta di famiglia. Soffici strati di savoiardi imbevuti nel caffè espresso, alternati a una ricca crema al mascarpone e rifiniti con una pioggia di cacao amaro. Servito in vetro per svelarne ogni sfumatura. (1-3-7)

7€

Tiramisù alle Fragole a Km 0

Una variante leggera e fruttata: savoiardi artigianali bagnati in un coulis di fragole fresche locali e avvolti dalla nostra crema al mascarpone. Un incontro delicato tra dolcezza e acidità. (1-3-7)

7€

Panna Cotta alle Bacche di Vaniglia

Un classico intramontabile, preparato con vera vaniglia del Madagascar per un aroma intenso e naturale. (7)

7€

Scegli la tua guarnizione preferita:

Tropicale: con la vivacità del Passion Fruit.

Golosa: con una densa colata di cioccolato fondente. (6-7)

Delicata: con una selezione di frutti di bosco freschi.

COCKTAILS LIST

Aperol Spritz

L'aperitivo italiano per eccellenza: il Prosecco incontra l'iconico sapore dell'Aperol, completato da uno splash di soda e una fettina d'arancia fresca.

8€

Cinar Spritz

Una variante dal carattere deciso e botanico: il gusto inconfondibile del Cynar, si sposa con le bollicine.

8€

Hugo

Eleganza e freschezza in un calice: un mix di sciroppo di fiori di sambuco, Prosecco e menta fresca.

12€

Mojito

Un tuffo nei sapori dei Caraibi: rum bianco, zucchero di canna, succo di lime fresco e menta.

12€

Gin tonic Selezione

Scegli la tua etichetta preferita dalla nostra selezione di gin premium, accompagnata da un'acqua tonica per esaltarne ogni botanica.

12€

REGISTRO DEGLI ALLERGENI

Gentili Ospiti, la vostra salute è la nostra massima priorità.

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011, vi informiamo che i piatti e le bevande somministrati in questo locale possono contenere uno o più dei seguenti ingredienti allergenici:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro)
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.)
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (in conc. superiori a 10 mg/kg o l)
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SE AVETE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, VI INVITIAMO A SEGNALARLO AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE.

Il nostro staff è a vostra completa disposizione per mostrarvi il Registro Completo degli Allergeni del nostro menù.

*Nota: Pur applicando le massime procedure di igiene e separazione, non è possibile escludere la contaminazione crociata tra i piatti durante le fasi di lavorazione in cucina.

NOTA SULLA CONTAMINAZIONE CROCIATA:

I nostri piatti sono artigianali e preparati in un'unica cucina. Pur applicando rigidi protocolli di pulizia, non è possibile garantire l'assoluta assenza di tracce di allergeni dovuta a contaminazioni crociate aeree o da contatto.

