

Cucina non è mangiare.

È molto, molto di più.

Cucina è poesia.

(Heinz Beck)

TABELLA ELENCO ALLERGENI					
1	Glutine	6	Soia	11	Semi di sesamo
2	Crostacei	7	Latte	12	Anidride solforosa e solfiti
3	Uova	8	Frutta a guscio	13	Lupini
4	Pesce	9	Sedano	14	Molluschi e loro prodotti
5	Arachidi	10	Senape		

Antipasti di Mare

"Sua Maestà Il Crudo Imperiale" (x2 persone) ★ € 50.00

6 gamberi, 6 scampi, 4 ostriche. Tartare: ricciola, tonno e salmone.

Carpaccio di spigola [2-4-14]

*Tartare di tonno con estratto di melone invernale, mandarino,
peperoncino ed erba cipollina* [4]

€ 15.00

"Carpaccio Tricolore" ★ [3-4] € 20.00

Tris di carpacci di tonno, salmone, ricciola con lime e pepe rosa

Antipasto misto di mare "Le Due Lune" (x 2) [1-2-4-6-8-9-10-14] € 22.00

*Polpo scottato con carciofo in doppia consistenza e
crema di pomodorino confit* [4-14]

€ 12.00

Moscardini fritti [4-14]

€ 12.00

Antipasti di terra

Antipasto misto di terra "Le Due Lune" (x 2) ^[1-3-6-7-8-9-10-11] €20.00

"Uovo CBT" ★ ^[3-7]  € 10.00

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di parmigiano e broccoletti

*Tartare di manzo con finto fondo bruno alla salsa di soia
e spuma di carbonara* ^[3] € 15.00

Chips di patata dolce farinate ^[1]  € 7.00

Solo a cena: Focaccia al rosmarino ^[1] € 4.00



Proposta vegetariana

*Il costo del pane è di 2 euro a persona

*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Primi Mare

"L'eccellenza dello Chef" ★ [1-4-14] € 20.00

Spaghetti affumicati Verrigni, vellutata di piselli, tagliatelle di seppia e bottarga

Tagliolini freschi fatti in casa con vongole e bottarga [1-3-4-14] € 18.00

"L'eccellenza dello Chef" ★ [1-3-4-8] € 18.00

Tagliolini fatti in casa con ricciola, funghi cardoncelli e nocciole

Linguine fresche fatte in casa all'astice [1-2-3-4] € 20.00

Risotto alla crema di scampi [2-4-7] € 14.00

*Le mezze porzioni verranno calcolate all'80% del prezzo di listino

*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Primi Terra

“L'eccellenza dello Chef” ★ [1-7] € 16.00

Risotto al Camembert, zafferano ed estratto di mirtillo 

“L'eccellenza dello Chef” ★ [1-3-7-9-10] € 16.00

Ravioli di stracotto accompagnati dal suo fondo e spuma di parmigiano

Calamarata con pachino, lardo croccante, cipolla rossa di

Tropea e pecorino [1-7] € 13.00

Carbonara [1-7] € 13.00



Proposta vegetariana

*Le mezze porzioni verranno calcolate all'80% del prezzo di listino

*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Secondi Mare

"Baccala' CBT" ^[4] ★ € 18.00

Baccala' cotto a bassa temperatura con vellutata di broccoletti

Patate novelle alla birra e fili di peperoncino

"La Toscana" ^[4-11-9] € 18.00

Filetto di Spigola in crosta di cavolo nero toscano e sesamo con vellutata di sedano rapa allo zenzero

Grigliata mista di pesce ^[2-4-14] € 25.00

Frittura di calamari e gamberi ^[2-4-14] € 18.00

Trancio di pesce alla griglia (Secondo arrivo del pescato) ^[4] € 18.00

*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Secondi Terra

“La Guancia” ★

[3-7-9-10]

€ 25.00

Guancia di manzo brasata accompagnata dal suo fondo e patate novelle

“Iberico”★

[3-10]

€ 18.00

Tataki di maialino iberico accompagnato da sale Maldon, sale Maldon affumicato e salsa teriyaki bbq fatta in casa

“L’abbacchio”

[8]

€ 18.00

Costolette di agnello alla griglia con panura di pistacchio

Bistecca di manzo alla griglia

€ 20.00

Filetto di manzo in camicia di Taleggio

[7]

€ 20.00

*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Contorni

<i>Invidia belga con crema di funghi, sciroppo d'acero e zenzero</i>		€ 7.00
<i>Zucca in salsa teriyaki, sesamo ed erba cipollina</i>	[6-11]	€ 7.00
<i>Funghi Cardoncelli cotti alla brace</i>		€ 6.00
<i>Cicoria di Nepi "Az. Agricola Orto della Tuscia"</i>		€ 6.00
<i>Insalata verde o mista</i>		€ 6.00

Dalla pizzeria (solo a cena)

Le Classiche:

<i>Margherita: pomodoro e mozzarella</i>	[1-7]	€ 8.00
<i>Diavola: pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	[1-7]	€ 9.00
<i>Boscaiola: mozzarella, funghi e salsiccia</i>	[1-7]	€ 9.00

Le Stravaganti:

<i>La dolce: mozzarella, Provolone del Monaco e confettura di pere</i>	[1-7]	€ 10.00
<i>La saporita: cavolo nero toscano, mozzarella e pecorino</i>	[1-7]	€ 10.00

*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

“Non c'è niente che un dolce non possa risolvere”

“Baklava” [1-7-8] € 8.00

Baklava con ganache al pistacchio e cioccolato bianco, pasta filo croccante, gelato alla panna ed arance candite

“Monte Bianco” [3-7] € 8.00

Mont blanc con meringhe croccanti, panna al cardamomo, marron glacé, gel al caffè e zucchero a velo

“La Sfera” [7] € 8.00

Sfera di cioccolato fondente ripiena di mousse al lampone, lamponi freschi e meringhe croccanti

“L'intramontabile” [1-3-7]

Tortino al cioccolato caramellato con cuore caldo (15 min di cottura) € 7.00

“Se la vita ti dà un limone, facci un sorbetto!” [7]

Sorbetto al limone € 5.00

“Se sei bello, bullo e balli be' . . .” [1-3-7]

Tiramisù con Pavesini € 6.00