



Lunch Menu



Mezè

Hummasa 2024 • 15

Vellutata di ceci, spuma di acquafaba ed estratto di cipolla, olio al cardamomo nero, paprika, accompagnato con pita

Velvety chickpea purée, Aquafaba foam, onion extract, black cardamom oil, paprika, served with pita bread (1,5,8,11,12,13)

Giudea • 16

Carciofo fritto accompagnato con crema alla romana, cuore di tartare di rapa rossa, gel di limone, semi di sesamo

Fried artichoke served with Roman-style cream, red turnip tartare heart, lemon gel and sesame seeds (1,5,7,10,12,13)

Karpatsio • 20

Carpaccio di pescato del giorno marinato, gel di acqua di vegetazione di zucca, insalatina di olive taggiasche, capperi di Pantelleria, pomodoro confit e arancio tagliato a vivo

Carpaccio of Marinated daily fish; accompanied by pumpkin vegetation water gel, Taggiasca olive salad, Pantelleria capers, tomato confit and citrus segment (4,11,12,13)

Carne salata • 18

Carpaccio di noce di Manzo marinato, funghi cardoncelli alla plancia affumicati, vin cotto, foglie di stagione saltate

Marinated carpaccio beef, smoked grilled cardoncelli mushrooms, cooked wine reduction, seasonal leaves quickly sautéed (1,8,11,12)

Pasta

Spaghettono • 18

Burro noisette, zest di limone, alici del Mar Cantabrico, olio all'alloro, sbriciolata di pane al profumo di peperoncino e finocchietto

Noisette butter, lemon zest, Cantabrian Sea anchovies, bay leaf oil, breadcrumbs with chili pepper and wild fennel aroma (1,4,8)

Fettuccina • 20

Pasta fatta in casa con ragù di manzo, scaglie di pecorino e polvere di sommacco

Homemade Pasta with beef ragù, pecorino cheese flakes and sumac (1,6,8,11,12,13)

Pacchero • 19

Cacio pepi e speck di anatra

Pecorino cheese, peppers and smoked duck ham (1,3,5,7,12)





Lunch Menù



Le Tajine

Tajine Terra • 24

Tabbouleh di carne stufata di manzo, accompagnato con cous cous, bietola glassata al miele e sommacco

Braised beef tabbouleh served with couscous, honey-glazed Swiss chard and sumac

Tajine Mare • 24

Baccalà cotto a bassa temperatura, accompagnato con cous cous, lattuga alla brace e semi di sesamo

Slow cooked Cod Fish served with couscous, grilled lettuce and sesame seeds

Tajine Vegetariana • 22

Cous cous accompagnato con carciofino alla romana, verdure al cartoccio, finocchi gratinati curry e curcuma

Cous cous accompanied with Roman-style artichokes, baked vegetables, fennel gratin with curry and turmeric

Contorni

Batatis • 8

Patata schiacciata accompagnata con salsa yogurt ed erba cipollina

Crushed fried potato served with yogurt sauce and chives

(1,5,7,12,13)

Hasa • 7

Lattuga alla brace

Grilled lettuce

Shumar • 8

Finocchi Gratinati con panure aromatizzata, estratto di prezzemolo, curry e curcuma

Fennel gratin with aromatic breadcrumbs, parsley extract, curry and turmeric

(1,5,7,8,9,11,12)

Dessert

Rikòta • 14

Ricotta di pecora, con dadolata di pere cotte aromatizzate al rum e baharat, sabbia di pasta frolla agli agrumi, gel di pera speziata ai chiodi di garofano, servito con salsa calda al caramello salato

Sheep's milk ricotta, diced pears cooked and flavored with rum and Bharat, citrus shortcrust sand, spiced pear and clove gel, served with warm salted caramel sauce (1,3,7,8,12,13)

Sokolàta • 14

Bavarese al cioccolato, glassata al burro di cacao, crumble di grano saraceno alla vaniglia, gruè di fava di cacao, gel al passion fruits, cremoso di fondente 75%

Chocolate Bavarian cream, cocoa butter glaze, vanilla buckwheat crumble, cocoa bean nibs, passion fruit gel, 75% dark chocolate cremoso (1,3,7,8,12,13)

Baklava • 13

Pasta kataifi, miele, frutta secca, kefir, gel di agrumi, menta, olio e sale di maldon

Kataifi pastry, honey, dried fruit, kefir, citrus gel, mint, oil and Maldon salt flakes (1,5,7,8,11,13)

