

Contorni

FETTUCCINA DI PEPERONI

Ajo, ojo, prezzemolo

8€

MISTICANZA AROMATICA ^[8;11]

Frutta di stagione, semi

8€

PATATA DOLCE AL CARTOCCIO ^[7]

Cheddar, paprika

8€

CAVOLO PAK CHOY

Brasato

8€

PATATE IN GIACCA ^[7]

Crème fraîche, erba cipollina

8€

CARPACCIO DI POMODORO

Basilico, origano

8€

PANE FATTO IN CASA & SERVIZIO

3€

ACQUA

Panna / Sanpellegrino / Nepi

4€

LISTA DEGLI ALLERGENI

1.cereali 2.crostacei 3.uovo 4.pesce 5.arachidi 6.soia 7.latte 8.frutta a guscio 9.sedano
10.senape 11.semi di sesamo 12.diossido di zolfo 13.lupini 14.molluschi

L'acqua somministrata ai tavoli è acqua potabile trattata microfiltrata naturale o frizzante
(D. Lgs 181 del 23/06/03)

THE APPUNTAMENTO



– PRANZO –

Antipasti

PARMIGIANA CROCCANTE [1,3,7,8]

Coulis di datterino, basilico

8€

TONNO TONNATO [4,8,12]

Salsa tonnata alla 'nduja, cipolle di Tropea

16€

CARPACCIO DI MANZO [4,9,12]

Fichi al naturale ed in composta, giardiniera di stagione

18€

FRISELLA AL POMODORO [1,5,7,8,12]

Mozzarella fiordilatte, basilico

10€

Primi

SPAGHETTI [1,2,4,12,14]

Gamberi marinati al gin,
la loro bisque, pompelmo rosa

22€

GNOCCHI [1,3,7]

Alla sorrentina

16€

RIGATONI [1,12]

All'amatriciana estiva, guanciale, pachino, pecorino

16€

PACCHERI [1,4,9,12]

Ricciola, bottarga di tonno rosso, limone

24€

Secondi

POLPO ROSTICCIATO [1,6,7,8,12,14]

Patata dolce, verdure arrosto, stracciatella

26€

CORDON BLEU DI MELANZANE [1,8,11]

Pappa al pomodoro, accompagnato da misticanza, frutta e semi

20€

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE [9,12]

Jus arrosto, patate novelle alla brace

32€

RICCIOLA [4,8,9,12]

Zucchine al timo, fiori di zucca, spinacio scottato

28€

Sandwich & Insalate

INSALATA DI CESARE [1,2,3,4,6,8,10,11,12]

Pollo cbt, lattuga, crostini, scaglie di parmigiano,
salsa Caesar

16€

SALMON SANDWICH [1,3,4,7]

Salmone marinato, cavolo viola scottato,
crème fraîche, erba cipollina
servito con patate arrosto

18€

SOLO UN'INSALATINA [8,11]

A foglia, pomodori, zucchine marinate, carote,
cetrioli, avocado, frutti rossi, semi
accompagnata da vinaigrette all'aceto di lamponi

14€

Sides

PEPPER FETTUCCHINE

Garlic, oil, parsley

8€

AROMATIC MIXED SALAD ^[8,11]

Seasonal fruit, seeds

8€

BAKED SWEET POTATO ^[7]

Cheddar, paprika

8€

BRAISED PAK CHOY

8€

JACKET POTATOES ^[7]

Crème fraîche, chives

8€

TOMATO CARPACCIO

Basil, oregano

8€

HOMEMADE BREAD & SERVICE

3€

WATER

Panna / Sanpellegrino / Nepi

4€

ALLERGEN LIST

1.gluten 2.crustaceans 3.egg 4.fish 5.peanuts 6.soy 7.milk 8.nuts 9.celery 10.mustard
11.sesame seeds 12.sulphur dioxide 13.lupin 14.molluscs

The water supplied at the tables is microfiltered treated still or sparkling water
(D. Lgs 181 del 23/06/03)

THE APPUNTAMENTO



– LUNCH –

Starter

CRISPY PARMIGIANA ^[1,3,7,8]

Cherry tomato coulis, basil

8€

TUNA TONNATO ^[4,8,12]

Tuna tataki with 'nduja, Tropea onions

16€

BEEF CARPACCIO ^[4,9,12]

Natural and preserved figs, seasonal pickles

18€

FRISELLA WITH TOMATO ^[1,5,7,8,12]

Fiordilatte mozzarella cheese, basil

10€



First Course

SPAGHETTI ^[1,2,4,12,14]

Gin-marinated shrimp, their bisque, pink grapefruit

22€

GNOCCHI ^[1,3,7]

Sorrentina style with tomatoes and mozzarella cheese

16€

RIGATONI ^[1,12]

Summer Amatriciana, guanciale, cherry tomatoes, pecorino cheese

16€

PACCHERI ^[1,4,9,12]

Amberjack, bluefin tuna bottarga, lemon

24€

Main Course

ROASTED OCTOPUS ^[1,6,7,8,12,14]

Sweet potato, roasted vegetables, stracciatella cheese

26€

EGGPLANT CORDON BLEU ^[1,8,12]

“Pappa al pomodoro”, mixed salad, fruits and seeds

20€

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER SAUCE ^[9,12]

Roast jus, grilled potatoes

32€

AMBERJACK ^[4,8,9,12]

Thyme zucchini, zucchini blossoms, sautéed spinach

28€

Sandwich & Salads

CAESAR SALAD ^[1,2,3,4,6,8,10,11,12]

Low-temperature chicken, lettuce, croutons, parmigiano, Caesar dressing

16€

SALMON SANDWICH ^[1,3,4,7]

Marinated salmon, sautéed red cabbage, crème fraîche, chives served with roasted potatoes

18€

JUST A LITTLE SALAD ^[8,11]

Leafy salad, tomatoes, marinated zucchini, carrots, cucumbers, avocado, berries, seeds served with raspberry vinegar vinaigrette

14€

