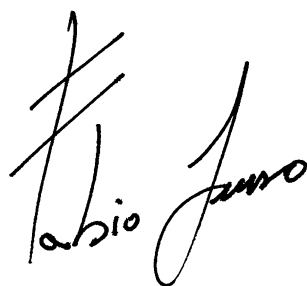


'LA MIA FILOSOFIA SI FONDA  
SU UNA PERFETTA ALCHIMIA  
TRA INNOVAZIONE, BENESSERE,  
INGREDIENTI, GUSTO E ARTE.  
BUON ASSAGGIO!'

'MY COOKING PHILOSOPHY IS  
INSPIRED BY ART AND INNOVATION,  
WITH THE AIM OF CREATING PERFECT  
HARMONY BETWEEN EXCEPTIONAL  
FOOD AND A HEALTHY LIFESTYLE.  
BUON ASSAGGIO!'

A handwritten signature in black ink, reading "Fabio Juro". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'F' and 'J'.

EXECUTIVE CHEF

SCEGLI IL TUO PIATTO 'PER COMINCIARE',  
UN 'PRIMO ASSAGGIO' E PER FINIRE  
UN 'SECONDO ASSAGGIO'

€130 PER PERSONA

---

**PER COMINCIARE**

- Estrazione di erbe miste €45
- Scampo in consistenze diverse €55
- Assoluto di calamaro con ceci €45
- Funghi e tartufo nero €45
- Crema di ricci di mare, capasanta, curry e pepe nero €45

**PRIMO ASSAGGIO**

- Spaghetti cacio e pepe del Madagascar, profumati ai boccioli di rosa €44
- Raviolo ripieno di brodo di bollito a modo mio, rafano €45
- Calamarata, molluschi, gamberi rossi, finocchio e rucola €45
- Risotto Gran Riserva con pistacchio di Bronte, radicchio e balsamico invecchiato 25 anni €45

**SECONDO ASSAGGIO**

**PESCE**

- Triglia croccante, tartare di alghe marine e olive Kalamata €56
- Estrazione di granseola, alghe e asparagi di mare €56
- Filetto di baccalà, fagioli di Risina di Spello, cipolla rossa di Tropea €56

**CARNE**

- Stracotto di intercostata di manzo con cavolfiore caramellato e cipolla bianca €56
- Agnello con carote e cime di rapa €56
- Anatra, scorza nera e gel di melograno €56

Se soffri di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto. IVA e servizio inclusi.

# ROMA A MODO MIO

MENU DEGUSTAZIONE  
€160 PER PERSONA

CON SELEZIONE DI VINI A CURA DEL SOMMELIER  
€220 PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI  
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

---

ASSOLUTO DI CALAMARO CON CECI  
Falesia, Paolo e Noemia d'Amico, 2016  
Chardonnay

SPAGHETTI CACIO E PEPE DEL MADAGASCAR  
PROFUMATI AI BOCCIOLI DI ROSA  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

FILETTO DI BACCALA', FAGIOLI DI RISINA  
DI SPELLO, CIPOLLA ROSSA  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

AGNELLO CON CAROTE E CIME DI RAPA  
I Quattro Mori, Castel de Paolis, 2012  
Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

YOGURT E LATTE BIO  
Moscato di Terracina, Capitolium, Sant'Andrea, 2014  
Moscato di Terracina

# ARMONIA

MENU DEGUSTAZIONE  
€200 PER PERSONA

CON SELEZIONE DI VINI A CURA DEL SOMMELIER  
€280 PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI  
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

---

ESTRAZIONE DI ERBE...  
Sauvignon del Collio, Cru Ruttars, Villa Parens, 2016  
Sauvignon

CREMA DI RICCI DI MARE, CAPASANTA, CURRY E PEPE NERO  
Sauvignon del Collio, Cru Ruttars, Villa Parens, 2016  
Sauvignon

SCAMPO IN CONSISTENZE DIVERSE  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

ASSOLUTO DI CALAMARO CON CECI  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

RAVIOLO RIPIENO DI BRODO DI BOLLITO A MODO MIO, RAFANO  
Chardonnay, 'Monteriolo', Coppo, 2014  
Chardonnay

TRIGLIA CROCCANTE, TARTARE DI ALGHE MARINE E OLIVE KALAMATA  
Chardonnay, 'Monteriolo', Coppo, 2014  
Chardonnay

STRACOTTO DI INTERCOSTATA DI MANZO  
CON CAVOLFIORE CARAMELLATO E CIPOLLA BIANCA  
Olmaia, Col d'Orcia, 2013  
Cabernet sauvignon

YOGURT E LATTE BIO  
Moscato di Terracina, Capitolium, Sant'Andrea, 2014  
Moscato di Terracina

CHOOSE ONE DISH FROM 'PER COMINCIARE',  
FOLLOWED BY ONE DISH FROM 'PRIMO ASSAGGIO'  
AND FINISH WITH A 'SECONDO ASSAGGIO'

€130 PER PERSON

---

**PER COMINCIARE**

Mixed herb extract €45

Langoustine variation €55

Mediterranean squid broth, chickpeas and ravioli €45

Mushrooms and black truffle €45

Warm sea urchin cream, scallop, curry and black pepper €45

**PRIMO ASSAGGIO**

Spaghetti with pecorino and Madagascan wild black pepper  
flavoured with rose buds €44

Veal broth ravioli, horseradish €45

Calamarata pasta with seafood, red prawns, fennel and rocket €45

Gran Riserva risotto with Bronte pistachios, chicory and 25-year aged balsamic vinegar €45

**SECONDO ASSAGGIO**

**FISH**

Crispy red mullet, seaweed tartare and Kalamata olives €56

Spider crab extract, seaweed and samphire €56

Cod fillet with Risina di Spello beans and red onion €56

**MEAT**

Braised beef with caramelised cauliflower and white onion €56

Lamb with carrots and turnip tops €56

Duck, salsify and pomegranate gel €56

# ROME MY WAY

TASTING MENU  
€160 PER PERSON

PAIRED WITH SOMMELIER'S  
WINE SELECTION  
€220 PER PERSONA

THE TASTING MENU IS DESIGNED  
TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE.

---

MEDITERRANEAN SQUID BROTH, CHICKPEAS AND RAVIOLI  
Falesia, Paolo e Noemia d'Amico, 2016  
Chardonnay

SPAGHETTI WITH PECORINO AND MADAGASCAN  
WILD BLACK PEPPER, FLAVOURED WITH ROSE BUDS  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

COD FILLET WITH RISINA DI SPELLO BEANS  
AND RED ONION  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

LAMB WITH CARROTS AND TURNIP TOPS  
I Quattro Mori, Castel de Paolis, 2012  
Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

YOGHURT ICE CREAM AND ORGANIC MILK SPONGE  
Moscato di Terracina, Capitolium, Sant'Andrea, 2014  
Moscato di Terracina

# HARMONY

TASTING MENU  
€200 PER PERSON

PAIRED WITH SOMMELIER'S  
WINE SELECTION  
€280 PER PERSONA

THE TASTING MENU IS DESIGNED  
TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE.

---

MIXED HERB EXTRACT  
Sauvignon del Collio, Cru Ruttars, Villa Parens, 2016  
Sauvignon

WARM SEA URCHIN CREAM, SCALLOP, CURRY AND BLACK PEPPER  
Sauvignon del Collio, Cru Ruttars, Villa Parens, 2016  
Sauvignon

LANGOUSTINE VARIATION  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

MEDITERRANEAN SQUID BROTH, CHICKPEAS AND RAVIOLI  
Donnaluce, Poggio Le Volpi, 2016  
Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

VEAL BROTH RAVIOLI, HORSERADISH  
Chardonnay, 'Monteriolo', Coppo, 2014  
Chardonnay

CRISPY RED MULLET, SEAWEED TARTARE AND KALAMATA OLIVES  
Chardonnay, 'Monteriolo', Coppo, 2014  
Chardonnay

BRAISED BEEF WITH CARAMELISED CAULIFLOWER  
AND WHITE ONION  
Olmaia, Col d'Orcia, 2013  
Cabernet sauvignon

YOGHURT ICE CREAM AND ORGANIC MILK SPONGE  
Moscato di Terracina, Capitolium, Sant'Andrea, 2014  
Moscato di Terracina