

MENU'

Mandorle Tostate e Salate	4
Cetriolini in Agrodolce	3
Olive Verdi Giganti	3
Taralli Pugliesi	3
Scrocchia Romana	3
Burro Alici e Limone con Pane	6
Pane	3
Acqua	3
Giardiniera di Verdure con Aioli	8
Zucca Arrosto, Salsa Teriyaki e Nocciole	13
Uovo Pochè, Pomodoro, Mentuccia, Pecorino e Pane	10
Riso Gratinato Radicchio, Provola e Parmigiano	14
Battuto di Manzo, Maio al Chimichurri e Cavolini di Bruxelles	14
Sashimi di Ricciola, Fichi d'India e Cavolo Nero	14
Le Croque Monsieur	14
Roast Beef Tonnato	14
Tataki di Manzo, Funghi Shiitake, Maio alla Soia, Carote e Sesamo	15
Pizzetta, Pastrami, Cavolo Cappuccio Maionese, Senape e Miele	15
Selezione di Formaggi di 'Beppe e i suoi Formaggi'	16
Tartelletta Cioccolato Bianco, Caramello e Sale	7
Pere al Vino Rosso, Crumble al Saraceno e Gelato alla Cannella	7
Ciambelline al Vino	5

MENU'

Toasted Salted Almonds	4
Pickled Cucumbers	3
Green Olives	3
Apulian Taralli	3
Scrocchia Romana	3
Butter Anchovies and Lemon with bread	6
Bread	3
Water	3
Seasonal Vegetables with Aioli	8
Roasted Pumpkin with Teriyaki Sauce and Hazelnuts	13
Poached Egg, Tomato, Calamint, Pecorino and Bread	10
Risotto with Radish, Provola Cheese and Grated Parmesan	14
Beef Tartare, Chimichurri Mayo and Brussels Sprouts	14
Amberjack Sashimi, Prickly Pears and Black Cabbage	14
Le Croque Monsieur	14
Roast Beef with Tuna Mayo	14
Beef Tataki, Shiitake Mushrooms, Soy Mayo, Sesame and Carrots	15
Pizzetta, Pastrami, Cabbage, Mustard Mayonnaise and Honey	15
Selection of Cheeses of 'Beppe e i suoi Formaggi'	16
White Chocolate Tart, Caramel and Salt	7
Pears in Red Wine, Buckwheat Crumble and Cinnamon Ice Cream	7
Wine Cookies	5