MENÙ NOVEMBRE ‘26
Chef Enrico Camponeschi

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	12
Cardoncelli alla Caccciatora	13
Riso Gratinato Radicchio, Provola e Parmigiano	14
Battuto di Manzo, Maio al Chimichurri e Cavolini di Bruxelles	14
Ricciola Arrosto, Bietole, Arancia e Miele	15
Cannelloni Ricotta e Spinaci	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 Ricotta, Pere, Miele e Noci	7
Soffice al Cioccolato, Caramello e Arancia	7
Ciambelline al Vino	5

CONCRETO.
CUCINA E VINO
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	12
Cardoncelli Mushroom Cacciatora Style	13
Risotto with Radish, Provola Cheese and Grated Parmesan	14
Beef Tartare, Chimichurri Mayo and Brussels Sprouts	14
Roasted Amberjack With Chard Orange and Honey	15
Cannelloni with Ricotta and Spinach	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
Ricotta Tart, Pears Honey and Walnuts	7
Crushed Chocolate Brownie, Caramel and Orange	7
Wine Cookies	5