



## PER COMINCIARE


<b>Crema tiepida di piselli e zenzero</b> con calamaretti saltati e cialda di corallo nero	€ 12
<b>Zucchina tonda</b> farcita con salsiccia, patate e provola, servita con crema di pecorino e fiore di zucca essiccato	€ 13
<b>Panzanella</b> con salsa di pomodoro, crostini di pane al basilico e cubetti di melanzane	 € 12
<b>Tartare di salmone</b> con couscous al nero di seppia, mango e guacamole	€ 14
<b>Millefoglie di ceci e baccalà</b> mantecato, con briciole di olive nere e confettura di peperone rosso	€ 14
<b>Tagliere Etabli</b> di salumi e formaggi, con frutta fresca, frutta secca, miele e pâté di olive	€ 10 / 18
<b>Tagliere Km 0</b> , con salumi e formaggi artigianali tipici del Lazio con miele e gelatine	€ 15 / 26
<b>Tagliere Km 0</b> , con salumi e formaggi artigianali <b>senza lattosio</b> tipici del Lazio con gelatine	€ 10

## PRIMI

*(La pasta di grano duro che utilizziamo è un prodotto artigianale, trafilato al bronzo e a lenta essiccazione)*

<b>Spaghettoni</b> con salsa di pomodori datterini, capperi, olive taggiasche e peperoncino	 € 13
<b>Spaghettoni</b> con alici di Cetara, friggirelli e peperoncino	€ 14
<b>Passatelli</b> con vongole veraci e pomodori pachino	€ 14
<b>Mezze maniche all'amatriciana</b>	€ 13
<b>Mezze maniche alla carbonara</b> (con uova biologiche)	€ 13
<b>Tonnarelli</b> cacio e pepe Sichuan, con limone e menta	<b>V</b> € 13
<b>Maltagliati</b> con ragù bianco, crema di peperone rosso e Pecorino	€ 14


## SECONDI

<b>Cosce di pollo farcite</b> con pomodorini secchi e olive nere, servite con chutney di pomodoro, songino e riduzione di aceto balsamico	€ 20
<b>Petto d'anatra con albicocche</b> caramellate, spinacino fresco, riduzione di aceto di lamponi e mandorle sfilettate	€ 22
<b>Controfiletto</b> con sfoglie di patate gialle e viola	€ 22
<b>Saltimbocca rivisitato:</b> cubetti di girello di vitella avvolti con prosciutto e salvia, serviti con crema di pecorino, cicoria e pomodorini confit	€ 16
<b>Tonno in panatura</b> di mandorle e pistacchi, insalatina e salsa al Bloody Mary	€ 18
<b>Parmigiana di pesce spada</b> con mozzarella di bufala, coulis di pomodori datterini e bucce di melanzane croccanti	€ 20
<b>Hamburger Etabli</b> (200 gr) con Taleggio, bacon, cipolla rossa caramellata, patate al forno e tritico di salse	€ 15
<b>Schiacciata</b> di carciofi, patate, quinoa nera e curry, servita con sfoglie di patate gialle e viola	 € 16


## CONTORNI

Verdura di stagione/ Insalata mista / Patate al forno	€ 5,50
---	--------

## DOLCI


<b>Cheesecake</b> con riduzione di Passito di Pantelleria	€ 7,50
<b>Tiramisù Etabli</b>	€ 6,50
<b>Crème caramel</b> alle pesche con crumble al lime	€ 7,50
<b>Budino vegano al cacao</b> con salsa ai lamponi e muesli	 € 7,00
<b>Crostatina al lemon curd</b> e meringa flambata	€ 7,50
<b>Gelato</b>	€ 5,00
<b>Tagliata di frutta</b> fresca di stagione	€ 6,50

## STARTERS

<b>Peas and ginger warm cream</b> with sautéed squid and black coral waffle	€ 12
<b>Round courgette</b> stuffed with sausage potatoes and provola, served with pecorino cream and dried pumpkin flower	€ 13
<b>Panzanella</b> with tomato sauce, croutons with basil and cubes aubergines	 € 13
<b>Salmon tartare</b> with couscous with cuttlefish ink, mango and guacamole	€ 14
<b>Millefeuille</b> of chickpeas and salt cod creamed with crumbs of black olives and red pepper jam	€ 14
<b>Selection</b> of assorted cheeses and cured meats with fresh fruit, nuts, honey and olive pâté	€ 10 / 18
<b>“Km 0” selection</b> of handmade assorted cheeses and cold cuts typical of the Lazio Region served with honey and jellies	€ 15 / 26
<b>“Km 0” selection</b> of handmade cold cuts and assorted <b>lactose-free</b> cheeses typical of the Lazio Region served with jellies	€ 10

## FIRST COURSES

*(We use artisanal wheat pasta dried by slow process)*

<b>Spaghettoni</b> with datterini cherry tomatoes, capers, taggiasche olives and chilli pepper	 € 13
<b>Spaghettoni</b> with anchovies of Cetara, friggirelli and chili pepper	€ 14
<b>Passatelli</b> with clams and cherry tomatoes	€ 14
<b>Mezze maniche all'amatriciana</b> (with bacon, tomato sauce and pecorino cheese)	€ 13
<b>Mezze maniche alla carbonara</b> (with organic eggs)	€ 13
<b>Tonnarelli</b> with cacio, Sichuan pepper, lemon and mint	<b>V</b> € 13
<b>Maltagliati</b> with white ragù sauce, red pepper cream and Pecorino cheese	€ 14


## SECOND COURSES


<b>Chicken thighs</b> stuffed with tomatoes and black olives, served with tomato chutney, songino salad and reduction of balsamic vinegar	€ 20
<b>Duck breast</b> with caramelized apricots, fresh spinach, raspberry vinegar reduction and almonds	€ 22
<b>Beef sirloin</b> with baked potatoes	€ 22
<b>Our version of Roman "saltimbocca"</b> : slowly cooked veal wrapped with prosciutto and sage, served with chicory and a pecorino cheese cream sauce	€ 16
<b>Tuna</b> breaded in almonds and pistachios, salad and drops of Bloody Mary sauce	€ 18
<b>Swordfish parmigiana</b> with buffalo mozzarella, datterini tomatoes coulis and crunchy aubergine peels	€ 20
<b>Hamburger Etablì</b> (200 gr) served with Taleggio cheese, bacon, oven-roasted potatoes and a tris of sauces	€ 15
<b>Schiacciata</b> of artichokes, potatoes and black quinoa with yellow and purple potatoes	 € 16

## SIDE DISHES

Seasonal vegetables / Mixed salad / Roasted potatoes	€ 5,50
--	--------

## DESSERT

<b>Cheese Cake</b> with a Passito di Pantelleria wine reduction	€ 7,50
<b>Tiramisù Etablì</b>	€ 6,50
<b>Crème caramel</b> with peaches and lime crumble	€ 7,50
<b>Cocoa vegan pudding</b> with raspberry sauce and muesli	 € 7,00
<b>Lemon curd tart</b> with flambé meringue	€ 7,50
<b>Icecream</b>	€ 5,00
<b>Seasonal fresh fruit</b> selection	€ 6,50

"V" is for vegetarian dishes / The symbol  is for vegan dishes

(IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: D.Lgs 193/2007)

Naturized water € 2  
Bread basket € 2