




ANTIPASTI

Crema di zucca con porcini grigliati e rughetta frita		€ 12
Tortino di carciofi con crema di pecorino, julienne di carciofi e olio al prezzemolo		€ 13
Passatina di ceci con bocconcini di baccalà in oliocottura, erbe aromatiche e cipolla rossa caramellata		€ 13
Tartare di salmone su quinoa nera e avocado con crema di rapa rossa e salsa allo yogurt greco		€ 13
Tartare di manzo con uovo di quaglia, perlage di tartufo, Parmigiano in due consistenze e riduzione di aceto balsamico		€ 14
Tagliere Etablì di salumi e formaggi con frutta fresca, frutta secca, miele e pâté di olive		€ 10 / 18
Tagliere Km 0 con salumi e formaggi artigianali tipici del Lazio con miele e gelatine		€ 15 / 24
Tagliere Km 0 con salumi e formaggi artigianali senza lattosio 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)

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e cavolo nero		€ 13
Gnocchi di patate viola con vongole, perlage di tartufo, pomodorini confit e olio alla rucola		€ 14
Paccheri ripieni di broccoli e salsiccia su crema di Parmigiano		€ 14
Mezze maniche all'amatriciana con pomodori ciliegini, cipolla rossa all'aceto di Sherry, guancialetto e scaglie di pecorino		€ 13
Mezze maniche alla carbonara (con uova biologiche)		€ 13
Tonnarelli cacio e pepe di Sichuan	V	€ 13
Spaghettoni con broccoletti, gamberi rossi e colatura di alici		€ 14

La "V" contrassegna i piatti vegetariani / Il simbolo  contrassegna i piatti vegani

Acqua naturizzata € 2
Cestino di pane € 2


SECONDI

Ossobuco con crema di patate allo zafferano, cialda di riso al prezzemolo, polvere di liquirizia e vincotto	€ 18
Maialino iberico cotto a bassa temperatura con crema di zucca, riduzione di aceto balsamico, crumble di castagne e puntarelle	€ 22
Controfiletto con tuberi e radici grigliate (carota gialla, carota di Polignano, topinambur e sedano rapa)	€ 22
Saltimbocca rivisitato: cubetti di girello di vitella avvolti con prosciutto e salvia, serviti con crema di pecorino, cicoria e pomodorini confit	€ 15
Tonno in panatura di mandorle e pistacchi, insalatina e salsa al Bloody Mary	€ 18
Turbante di orata con broccoletti, briciole di pane aromatizzate alle erbe e coulis di pomodoro	€ 22
Hamburger Etablì (200 gr) con Taleggio, bacon, patate al forno e tritico di salse	€ 15
Schiacciata di carciofi, patate, quinoa nera e curry servita con chips di patate gialle e viola	 € 16


CONTORNI

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

DOLCI


Cheesecake con riduzione di passito di Pantelleria	€ 7,50
Tiramisù Etablì	€ 6,50
Mousse di cioccolato bianco e zafferano con crumble di amaretti e gocce di cioccolato fondente	€ 7,50
Crema catalana vegana	 € 7,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo alle amarene servito con panna montata	€ 7,50
Ricotta dolce accompagnata da frutta secca, miele, marmellate e cioccolato fuso	€ 7,50
Tagliata di frutta fresca di stagione	€ 6,50

STARTERS

Pumpkin cream with grilled porcini mushrooms and fried rucola		€ 12
Artichoke cake with Pecorino cream, julienne of artichokes and parsley olive oil		€ 13
Chickpea passatina with codfish, herbs and caramelized red onions		€ 13
Salmon tartare on black quinoa and avocado with creamy red fennel and Greek yogurt sauce		€ 13
Tartare beef with quail egg, truffle perlage, Parmigiano cheese in two consistencies and a reduction of balsamic vinegar		€ 14
Selection of assorted cheeses, cold cuts and cured meats with fresh fruit, nuts, honey and olive pâté		€ 10 / 18
“Km 0” selection of handmade assorted cheeses and cold cuts typical of the Lazio Region served with honey and jellies		€ 15 / 24
“Km 0” selection of handmade cold cuts and assorted lactose-free cheeses typical of the Lazio Region served with jellies		€ 10

FIRST COURSES

(We use artisanal wheat pasta dried by slow process)

Spaghettoni with garlic, oil, chili and black cabbage		€ 13
Purple potato gnocchi with clams, truffle perlage, confit tomatoes and rucola olive oil		€ 14
Paccheri with broccoli and sausage on Parmesan cream		€ 14
Mezze maniche all'amatriciana with bacon, cherry tomatoes, red onion with Sherry vinegar and shavings of pecorino cheese		€ 13
Mezze maniche alla carbonara with organic eggs, bacon, pecorino cheese and black pepper		€ 13
Tonnarelli with cacio and Sichuan pepper	V	€ 13
Spaghettoni with broccoli, red prawns and anchovies <i>colatura</i>		€ 14


SECOND COURSES


Braised veal with potatoe cream saffron, rice waffle flavored with parsley, licorice powder and vincotto	€ 18
Slowly cooked Iberian pork with pumpkin cream, a reduction of balsamic vinegar and chestnut crumble	€ 22
Beef sirloin with roasted tubers and roots (yellow carrot, Polignano carrot, topinambur and celery rape)	€ 22
Our version of Roman "saltimbocca" : slowly cooked veal wrapped with prosciutto and sage, served with chicory and a pecorino cheese cream sauce	€ 15
Tuna breaded in almonds and pistachios, salad and drops of Bloody Mary sauce	€ 18
Sea bream with chicory, bread crumbs flavored with herbs and tomato coulis	€ 22
Hamburger Etablì (200 gr) served with Taleggio cheese, bacon, oven-roasted potatoes and a tris of sauces	€ 15
Schiacciata of artichokes, potatoes and black quinoa with yellow and purple potato chips	 € 16

SIDE DISHES

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

DESSERT

Cheese Cake with a Passito di Pantelleria wine reduction	€ 7,50
Tiramisù Etablì	€ 6,50
White chocolate mousse with saffron and amaretti crumble	€ 7,50
Vegan catalan cream	 € 7,00
Chocolate cake with a warm cherry filling served with whipped cream	€ 7,50
Whipped sweet ricotta cheese , with dried fruit, honey, jam and melted chocolate	€ 7,50
Seasonal fresh fruit 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