


PRANZO

(dalle 12.00 alle 15.00)


PER COMINCIARE

Pomodoro al riso con spuma di burrata e basilico	9
Zucchini tonda farcita con salsiccia, patate e provola, servita con crema di pecorino e fiore di zucca essiccato	10
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	10
Panzanella con salsa di pomodoro, crostini di pane al basilico e cubetti di melanzane	10
Tagliere Etablì di salumi e formaggi con frutta fresca, frutta secca, miele e paté di olive	10
Tagliere Km Zero di salumi e formaggi artigianali tipici del Lazio con miele e gelatine	15
Tagliere Km Zero di salumi e formaggi senza lattosio tipici del Lazio con gelatine	10

PRIMI

Mezze maniche alla carbonara		9
Tonnarelli cacio e pepe di Sichuan	V	9
Mezze maniche all'amatriciana		9
Spaghettoni con alici di Cetara, friggirelli e peperoncino		9
Spaghettoni con salsa di pomodori datterini, capperi, peperoncino e olive taggiasche		10
Spaghetti con crema di zucchine, limone, Parmigiano e menta		11

SECONDI

Hamburger Etablì di manzo danese (gr. 200) con Taleggio, bacon, patate al forno e tritico di salse		14
Saltimbocca rivisitato (bocconcini di vitella cotti a bassa temperatura, avvolti con prosciutto e salvia, serviti con crema di pecorino)		14
Polpettine di pollo con zucchine, zenzero e curry, servite con spinacino fresco, mandorle e salsa yogurt		13
Schiacciata di carciofi, patate, quinoa nera e curry, servita con patate al forno		14
Polpo grigliato con insalatina di couscous		13

INSALATE

Melanzane grigliate, rucola, pomodorini e basilico		10
Salmone affumicato, quinoa nera, menta e mandorle		10
Speck, mela rossa, spinacino e noci		10
Prosciutto crudo, melone e songino		10
Bresaola, rucola, funghi a lamelle, mela Smith, limone e Grana		10

DOLCI


Tiramisù		6
Budino al cacao con salsa ai lamponi (vegano)		5
Gelato		5
Dolci della Bakery		

LUNCH
(from 12.00 to 15.00)


APPETIZERS

Tomato with rice, burrata foam and basil		9
Round courgette stuffed with sausage potatoes and provola, served with pecorino cream and dried pumpkin flower		10
Raw ham and buffalo mozzarella		10
Panzanella with tomato sauce, croutons with basil and cubes aubergines		10
Selection of assorted cheeses, cold cuts and cured meats		10
“Km 0” selection of handmade assorted cheeses and cold cuts typical of the Lazio Region		15
“Km 0” selection of handmade cold cuts and assorted lactose-free cheeses typical of the Lazio Region		10

FIRST COURSE

Mezze maniche alla carbonara (with eggs, bacon, pecorino cheese and black pepper)		9
Tonnarelli with cacio and pepper	V	9
Mezze maniche all'amatriciana (with bacon, ciliegino tomatoes and pecorino cheese)		9
Spaghettoni with anchovies of Cetara, friggirelli and chili pepper		10
Spaghettoni with datterini cherry tomatoes, capers, taggiasche olives and chili pepper		10
Spaghettoni with courgettes cream, lemon, Parmesan and mint		10

SECOND COURSE

Hamburger Etablì (gr. 200) served with Taleggio cheese, bacon, oven-roasted potatoes and a tris of sauces		14
Our version of Roman “saltimbocca”: slowly cooked veal wrapped with prosciutto and sage, served with chicory and pecorino cream		14
Chicken meatballs with courgettes, ginger and curry, served with fresh spinach, almonds and yogurt sauce		13
Schiacciata of artichokes, potatoes and black quinoa with yellow and purple potato chips		14
Grilled octopus with couscous salad		13

SALADS

Grilled aubergines, rucola, tomatoes and basil		10
Smoked salmon, black quinoa, mint and almonds		10
Speck, red apple, spinach and walnuts		10
Raw ham, melon and songino		
Bresaola, rucola, mushrooms, Smith apple, lemon and Grana Padano		10

DESSERT

Tiramisù		6
Artisanal dessert from our Bakery		