




PRANZO

(dalle 12.00 alle 15.00)

PER COMINCIARE

Crema di zucca, porcini grigliati e rughetta fritta		11
Tortino di carciofi con crema di Parmigiano, julienne di carciofi e olio al prezzemolo	V	12
Cheesecake di baccalà mantecato con pomodorini secchi, guarnito con cipolla rossa caramellata e olio alla rucola		12
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	V	9
Mezze maniche all'amatriciana con pomodori pachino, cipolla rossa all'aceto di Sherry, guanciale, scaglie di pecorino		11
Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e cavolo nero		9
Spaghettoni con pomodoro e basilico (pomodori datterini, pomodori confit e olio al basilico)		10
Spaghettoni con puntarelle e alici		10

SECONDI

Zuppetta di calamari e bieta con crostoni di pane tostato		13
Schiacciata di carciofi, patate, quinoa nera e curry servita con patate al forno		14
Polpette di manzo speziate con riso basmati e broccoli		13
Saltimbocca rivisitato (bocconcini di vitella cotti a bassa temperatura, avvolti con prosciutto e salvia, serviti con crema di pecorino)		14
Hamburger Etablì di manzo danese (gr. 200) con Taleggio, bacon, patate al forno e tritico di salse		14

INSALATE


Pollo, avocado, songino, arance, anacardi		10
Salmone affumicato, rucola, iceberg, mango e pistacchi		10
Speck, radicchio, finocchi, mela rossa, noci e cialde di Parmigiano		10
Fagioli neri, songino, avocado, mais, pomodorini		10
Bresaola, cavolo nero, mela Smith, mandorle sfilettate		10

DOLCI



Tiramisù		6
Crema catalana vegana		5
Dolci della Bakery		

LUNCH
(from 12.00 to 15.00)


APPETIZERS

Pumpkin cream with grilled porcini mushrooms and fried rucola		11
Artichoke cake with Pecorino cream, julienne of artichokes and parsley olive oil	V	12
Cod cheesecake with dried tomatoes, garnished with caramelized red onion and rucola oil		12
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, Sherry vinegar and pecorino cheese)		11
Spaghettoni with garlic, oil, chili pepper and black cabbage		9
Spaghettoni with tomato and basil (datterini tomatoes, tomato confit and basil oil)		10
Spaghettoni with puntarelle and anchovies		10

SECOND COURSE

Soup with squids, bieta and toasted croutons		13
Schiacciata of artichokes, potatoes and black quinoa with yellow and purple potato chips		14
Spiced beef meatballs with basmati rice and broccoli		13
Our version of Roman “saltimbocca”: slowly cooked veal wrapped with prosciutto and sage, served with chicory and pecorino cream		14
Hamburger Etablì (gr. 200) served with Taleggio cheese, bacon, oven-roasted potatoes and a tris of sauces		14

SALADS

Chicken, avocado, songino, oranges, cashew nuts		10
Smoked salmon, rucola and iceberg salad, mango, pistachios		10
Speck, radicchio, fennel, red apple, walnuts and Parmigiano waffles		10
Black beans, songino, avocado, corn, cherry tomatoes		10
Bresaola, black cabbage, Smith apple, almonds		10

DESSERT

Tiramisù		6
Vegan Catalan cream		5
Artisanal dessert from our Bakery		