



## MENU' CENA

### PER COMINCIARE


<b>Tortino di alici</b> con broccoletti e mozzarella di bufala, servito con coulis e cialda di pomodoro		€ 14
<b>Battuta di manzo</b> con cialda di Parmigiano, carciofi croccanti e olio al prezzemolo		€ 14
<b>Vellutata di funghi porcini</b> con crostini di pane e rucola fritta		€ 12
<b>Tartare di salmone</b> con couscous al nero di seppia, mango e guacamole		€ 14
<b>Cestino di pasta kataifi</b> con uovo cotto a 65°, crema di zafferano e perlage di tartufo	V	€ 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>Pasta e fagioli borlotti</b>		€ 12
<b>Spaghettoni con bottarga</b> , broccoli (gialli, verdi e viola), briciole di pane aromatizzato alle erbe e colatura di alici		€ 14
<b>Gnocchi di zucca</b> con formaggio erborinato e granella di nocciole	V	€ 14
<b>Mezze maniche all'amatriciana</b>		€ 13
<b>Mezze maniche alla carbonara</b> (con uova biologiche)		€ 13
<b>Spaghettoni</b> cacio, pepe e perlage di tartufo	V	€ 14
<b>Ravioli di patate</b> con baccalà su crema di broccoletti, pomodorini confit e olive taggiasche		€ 14


## SECONDI

<b>Guancia di vitello brasata</b> con maionese di arachidi e cavolo rosso	€ 22
<b>Filetto di maiale</b> con cicoria, pancetta, crema di zucca e senape	€ 20
<b>Controfiletto</b> con radici arrostiti (carote gialle e viola, pastinaca, scorzanera)	€ 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</b> in panatura di mandorle e pistacchi con salsa tonnata, wasabi e puntarelle	€ 18
<b>Trancio di salmone</b> marinato al sakè con purea di cavolfiore, gelèe al limone e cialdina al nero di seppia	€ 22
<b>Hamburger Etabli</b> (200 gr) con Taleggio, bacon, cipolla rossa caramellata, patate al forno e tritico di salse	€ 15
<b>Schiacciata</b> di ceci, cicoria e curcuma, servita con insalatina mista e maionese vegana	 € 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</b> Etabli	€ 6,50
<b>Tortina Caprese</b> servita con panna montata	€ 7,50
<b>Strudel di mele</b>	 € 7,00
<b>Millefoglie</b> con crema chantilly, cialde alla cannella e gocce di cioccolato	€ 7,50
<b>Tagliata di frutta</b> fresca di stagione	€ 6,50


## DINNER MENU

### STARTERS


<b>Anchovies pie</b> with broccoli and buffalo mozzarella, served with coulis and tomato waffle		€ 14
<b>Beef tartare</b> with Parmesan waffle, crispy artichokes and parsley oil		€ 14
<b>Cream of porcini mushrooms</b> with croutons of bread and fried arugula		€ 12
<b>Salmon tartare</b> with couscous with cuttlefish ink, mango and guacamole		€ 14
<b>Basket of kataifi pasta</b> with egg cooked at 65°, saffron cream and truffle perlage	V	€ 14
<b>Etablì 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>Pasta and borlotti beans</b>		€ 12
<b>Spaghettoni</b> with bottarga, broccoli (yellow, purple and green), bread crumbs flavored with herbs and anchovies colatura		€ 14
<b>Pumpkin gnocchi</b> with blue cheese and chopped hazelnuts	V	€ 14
<b>Mezze maniche all’amatriciana</b> (with bacon, tomato sauce and pecorino cheese)		€ 13
<b>Mezze maniche alla carbonara</b> (with organic eggs, pepper and bacon)		€ 13
<b>Spaghettoni</b> with cacio, pepper and truffle perlage	V	€ 14
<b>Potatoes ravioli</b> with cod, cream of broccoletti, confit tomatoes and taggiasche olives		€ 14


## SECOND COURSES

<b>Braised veal cheek</b> with peanut mayonnaise and red cabbage	€ 22
<b>Pork fillet</b> with chicory, bacon, pumpkin cream and mustard	€ 20
<b>Beef sirloin</b> with roasted roots (yellow and purple carrots, parsnip, scorzanera)	€ 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 with tuna sauce, wasabi and puntarella	€ 18
<b>Slice of marinated salmon</b> with sake and cauliflower purée, lemon gelée and waffle with cuttlefish ink	€ 22
<b>Hamburger Etablì</b> (200 gr) served with Taleggio cheese, bacon, caramelized red onion, oven-roasted potatoes and a tris of sauces	€ 15
<b>Schiacciata</b> of chickpeas, chicory and turmeric, served with mixed salad and vegan mayonnaise	 € 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>Caprese cake</b> served with whipped cream	€ 7,50
<b>Apple strudel</b>	 € 7,00
<b>Millefeuille with chantilly cream</b> , cinnamon waffles and chocolate chips	€ 7,50
<b>Seasonal fresh fruit</b> selection	€ 6,50