



PER COMINCIARE


Tabbouleh con pomodori, zucchine, cipolla rossa, erbe, spezie e olio al prezzemolo 	10
Battuta di manzo in tre varianti: nocciole, burro di arachidi e lampone; salvia, prosciutto e crema di pecorino; senape, capperi, cialda di parmigiano	16
Tartare di tonno all'arancia e aneto con yogurt greco e mela smith	14
Gazpacho con stracciatella di burrata, crudo di gambero rosso e germogli di sakura	14
Tortino di melanzane e provola con coulis di pomodori datterini e bucce di melanzana V	12
Tagliere Etabli 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 / 26
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)

Ravioli di burrata e scampi con salsa ai crostacei, punte e crema di asparagi, fiori eduli	16
Spaghettoni con crema di aglio nero, olio al prezzemolo , peperone crusco e granella di taralli piccanti 	14
Gnocchi di patate e ricotta con pesto al basilico, coulis di pomodoro e rucola fritta V	14
Fettuccine all'amatriciana con guanciale e bacon croccante	14
Mezze maniche alla carbonara con fiori di zucca e zeste di limone V	13
Tonnarelli cacio e pepe di Sichuan V	13


SECONDI

Stinchetto di agnello alle erbe cotto a bassa temperatura con friggirelli, patatine novelle e riduzione al Porto	22
Controfiletto con verdure saltate (carote, zucchine e porro, con salsa di soia e semi di sesamo)	22
Saltimbocca rivisitato con crema di pecorino, cicoria ripassata e fritta, cialdina di pomodoro	18
Tonno scottato con panatura di pistacchi e mandorle, servito con insalatina e pesto leggero (basilico, alici, pinoli, capperi)	18
Trancio di ricciola marinata (soia, aceto di lamponi e zenzero) con crema di piselli, funghi chiodini, cipolla rossa caramellata e porro fritto	24
Hamburger Etablì (200 gr) con Taleggio, bacon, cipolla rossa caramellata, patate al forno e tritico di salse	16
Medaglione di fagioli neri , funghi e patate, servito con insalatina mista e maionese vegana al prezzemolo	 14

CONTORNI

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

DOLCI

Cheesecake con riduzione di Passito di Pantelleria	7,50
Tiramisù Etablì	6,50
Poundcake con cremoso alle fragole e limone	7
Panna cotta di latte di cocco con salsa ai mirtilli	 7
Gelato in cialda (vaniglia, cioccolato, fragola)	6
Tagliata di frutta fresca di stagione	7

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