




ANTIPASTI

Tortino di fave con crema di pecorino, cicoria croccante e cialda di pancetta affumicata	€ 12
Insalatina di polpo con sedano liquido, patate, pomodorini essiccati, cipolla caramellata e polvere di olive nere	€ 13
Caponata di verdure con quinoa nera, olio al basilico, fiore di zucca essiccato	 € 13
Cheesecake di baccalà mantecato con pomodorini secchi, guarnito con cipolla rossa e olio alla rucola	€ 13
Battuta di controfiletto di scottona con salsa tonnata, crema di burrata, lamponi, erbe aromatiche e senape in grani	€ 14
Varietà di crudi: carpaccio di salmone con salsa allo yogurt, tartare di tonno con guacamole, baccalà marinato con gazpacho	€ 14
Tagliere Etabli di salumi e formaggi con frutta fresca, frutta secca, miele e paté 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

Spaghetti pomodoro e basilico (pomodori datterini, pomodori confit e olio al basilico)	 € 13
Mezze maniche all'amatriciana con pomodori ciliegini, cipolla rossa all'aceto di Sherry, guanciale e scaglie di pecorino	€ 13
Tonnarelli cacio e pepe di Sichuan	€ 13
Mezze maniche alla carbonara (con uova biologiche)	€ 13
Spaghetti con crema di melanzane, pomodorini confit e pecorino	V € 13
Tonnarelli al sugo di polpo con pomodoro e olive nere	€ 14
Spaghetti con crema di peperoni, alici, baccalà, olive nere, spuma di burrata e colatura di alici	€ 14


SECONDI

Saltimbocca rivisitato: cubetti di girello di vitella avvolti con prosciutto e salvia, serviti con crema di pecorino e cicoria	€ 15
Rollatina di pollo biologico alla paprika con farcitura di peperoni, rucola e pomodori secchi, accompagnata da friggirelli e crema di peperone rosso	€ 16
Tagliata di scottona tedesca Shorthorn con spinacini e pomodori pachino	€ 20
Tonno in panatura di mandorle e pistacchi, insalatina e salsa al Bloody Mary	€ 18
Calamaro ripieno con cicoria, patate e pecorino servito su crema di piselli e guarnito con fiori eduli	€ 18
Black cod (merluzzo carbonaro) marinato al miso con fagiolini e briciole di pane aromatizzate al pomodoro	€ 22
Hamburger Etabli (200 gr) con Taleggio, bacon, patate al forno e tritico di salse	€ 14
Parmigiana vegana con melanzane, tofu, paté di olive nere e basilico	 € 16

CONTORNI

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

DOLCI

Cheesecake con riduzione di passito di Pantelleria	€ 7,50
Semifreddo al cioccolato e fragole	€ 6,50
Tiramisù Etabli	€ 6,50
Mousse di yogurt con gelatina al passion fruit e cereali	€ 7,50
Panna cotta al latte di cocco e farina di riso venere	 € 7,00
Ricotta dolce montata, accompagnata da frutta secca, miele, Marmellate e cioccolato fuso	€ 6,50
Tagliata di frutta fresca di stagione	€ 7,50
Gelato (fragola, limone, crema, cioccolato)	€ 5,00