



EAT
YOUR
HEART
OUT

CAMPORORI
R O M A

ANTIPASTI

Soufflè di lenticchie rosse, orticha, e quartirolo	20
Sgombro, susine, e sobacha*	22
Fagottini di insalata di granchio*	24
Crudo di manzo marinato al caffè, miso, acciuga, nocciola, tartufo	20
Maiolino fumée in pizza di scarola*	22

PRIMI

Spaghetti "Antico Romano", garum di cipolla	24
Cacio & Pepe sensoriale	22
Tagliolini AOP, ricci di mare, bufala*	30
Risotto al pino mugo e coscette di rana*	26
Omaggio ad Anzio*	28

SECONDI

Sedano rapa	22
Rombo alla scapece*	32
Ricciola alla Wellington*	34
Pannicolo, borragine, e visciole	28
Agnello, pinoli, pompelmo, e bietole*	32
Galletto farcito al tartufo in cocotte, cicoria, purè di patate, scarola (2p.p.)	65

DOLCI

Sapori d'Infanzia	15
Ricotta, barbabietola	15
Pesca, yogurt, e miele	15
Nocciola, cioccolato, caramello salato	15
Mango, carota, pepe, mandorla	15

DEGUSTAZIONI



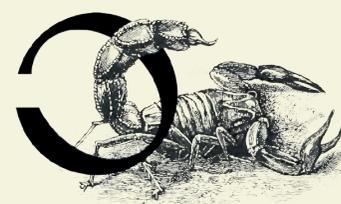
NATURA
4 PORTATE
55

EMOZIONI
5 PORTATE
80

PASSIONE
7 PORTATE
105

La selezione del menu è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

DEGUSTAZIONI VINI



3 CALICI
SELEZIONE SOMMELIER
35

5 CALICI
SELEZIONE SOMMELIER
45

7 CALICI
SELEZIONE SOMMELIER
65