

EAT
YOUR
HEART
OUT

CAMPORORI
R O M A

ANTIPASTI

Melanzana e Tremella	22
Le Jardin à la royale	23
Palamita, cocco, bufala, salicornia e shirodashi*	24
Capasanta, caviale e rape*	24
Crudo di manzo marinato miso e caffè, goji e nocciola	24

PRIMI

Cacio e pepe sensoriale	22
Gnocco alla brace, radici di prezzemolo e pomodoro verde	24
Spaghetto "Antico Romano", garum di cipolla	25
Risotto al pino mugo e coscette di rana*	26
Omaggio ad Anzio*	28
Tortelli di pane, sgombro e foglie di limone*	25

SECONDI

Sedano rapa, noci e lampone	23
Sogliola, scarola e amaranto*	34
Astice in tre servizi*	65
Pecora, rabarbaro e bietola	30
Maiolino, mela e tarassaco	32
Galletto farcito al tartufo in cocotte (2p.p.)	65

DOLCI

Ricotta e barbabietola	15
Pesca, ibiscus e miele	15
Sapori d'infanzia	15
Pera, cioccolato e robiola di Roccaverano	15
Banana, rum e caramello	15

DEGUSTAZIONI



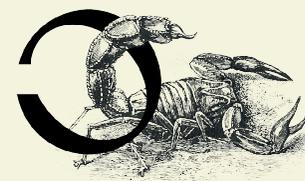
NATURA
5 PORTATE
70

EMOZIONI
5 PORTATE
90

PASSIONE
7 PORTATE
110

La selezione del menù degustazione
è da intendersi per tutto il tavolo.

DEGUSTAZIONI VINI



5 CALICI
60

7 CALICI
80