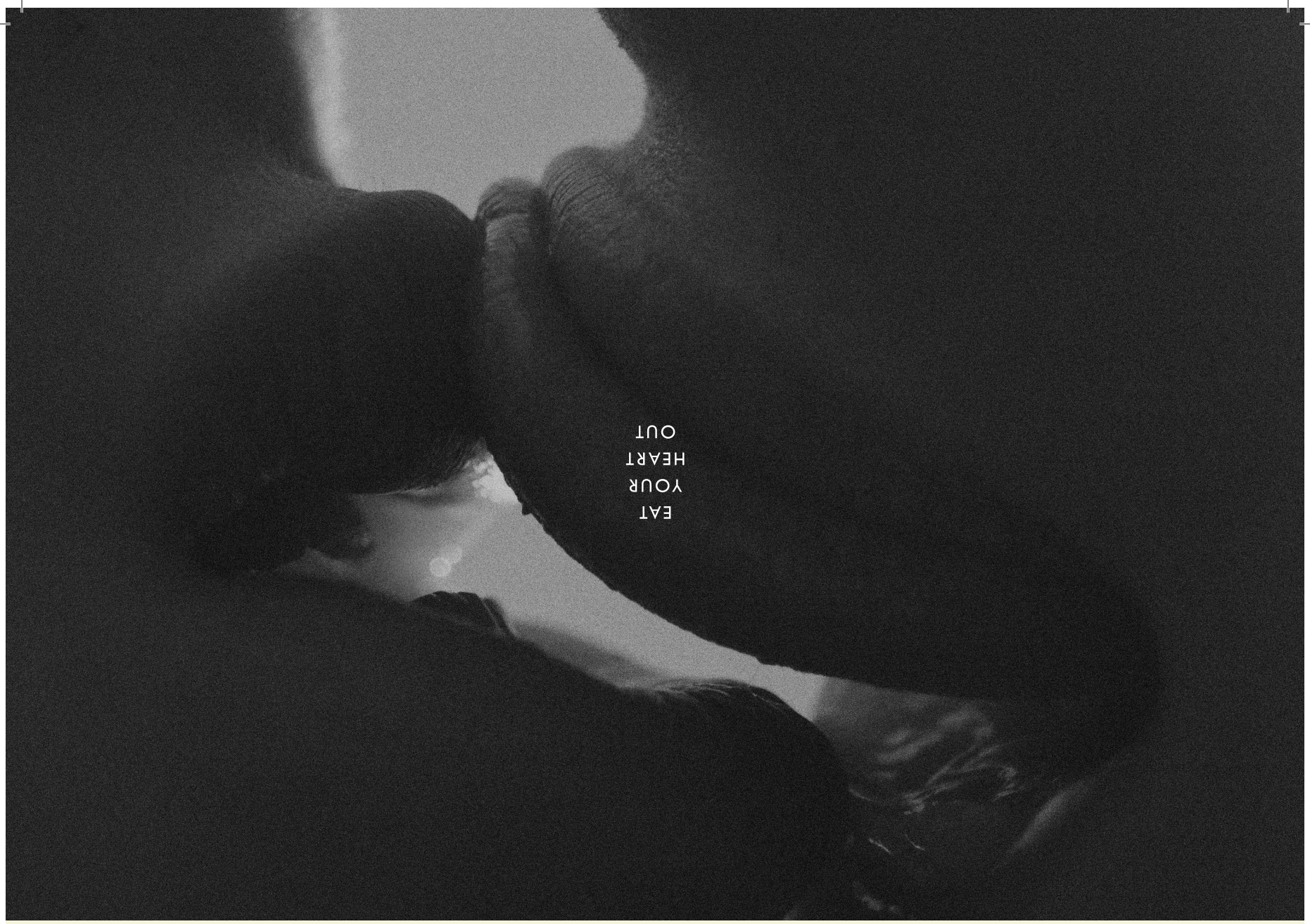


CAMPOCORI

R O M A

PER INIZIARE

Asparagi e Bufala	22
Espressione di Fungo*	26
Tiramisù di Baccala*	24
Fegato d'Oca, Anguilla 30 ore e Mandarino*	32

PASTA E RISO

Fusillo "Al Bronzo Barilla" Piselli e Menta	24
Spaghetto "Antico Romano" e Garum di Cipolla	26
Risotto al Pino Mugo, Coscette di Rana e Daidai Ponzu*	28
Tortelli di Coppa, Gamberi e Cantalupo*	26
La Regina "Amatriciana"	24

PORTATE PRINCIPALI

Radicchio, Anacardi e Lampone	24
Sogliola in Scapece*	36
Rana Pescatrice, Fagiolini e Caviale*	34
Quaglia alla Diavola	34
Galletto Farcito al Tartufo in Coccote (2P.P)	75

DOLCI

Nocciola, Dulcey e Fondente	15
Ricotta e Barbabietola	15
Banana, Rum e Caramello	15
Ciliegie, Polline e Vaniglia	15

DEGUSTAZIONI

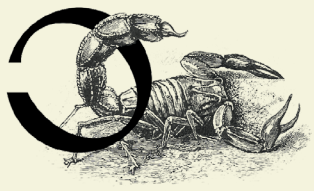
IMPRONTA VERDE
5 PORTATE
75

EMOZIONI
6 PORTATE
105

AUDACE
7 PORTATE
120

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

ABBINAMENTO VINI



5 CALICI
60

6 CALICI
70

7 CALICI
80

*Prodotto decongelato. Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute 4379-P del 17/02/2011
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
su richiesta, dal personale in servizio, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 Circolare Ministero della Salute 6/2/2015.