

THE LOOK



COOKING LAB

DALLA CUCINA

DALLA TERRA

From the earth

ANTIPASTI

Entrées

- Fritto vegetale** (zucchine, peperoni, melanzane, anelli di cipolla e patate) € 11
Vegetable tempura (zucchini, bell pepper, eggplant, onion rings and potatoes)
- Polpettine alla romana** con crostini di pane   € 12
Roman meatballs with bread
- Uova pochette (CBT)** su crema di stracchino e pomodori secchi   € 12
Pochette eggs (CBT) on stracchino cream and sun-dried tomatoes
- Carpaccio di manzo** con misticanza, stracciatella e pomodori confit  € 15
Beef tartare with stracciatella cheese and black olive crumble
- Tagliere misto** salumi e formaggi con confettura   € 16
Plate of charcuterie and cheeses with marmelade







PRIMI

First land dishes

- Tonnarelli cacio e pepe e lime**    € 11
Homemade tonnarelli pasta with pecorino cheese, black pepper and lime
- Stringozzi all'amatriciana/gricia**    € 12
Stringozzi pasta with tomato sauce pecorino cheese and italian bacon/gricia's
- Spaghetti alla carbonara**    € 12
Spaghetti with egg, pecorino cheese, black pepper and italian bacon
- Tagliolini** con crema di zucchine romanesche menta e ricotta salata   € 13
Roman zucchini cream tagliolini with mint and salted ricotta
- Raviolo** ripieno di crema di parmigiano con datterino e stracciatella e granella di pistacchio    € 15
Ravioli stuffed with parmesan cream with datterino tomatoes and stracciatella and chopped pistachios

SECONDI

Main land dishes

- Reale di pollo** marinata con soia e zenzero  € 16
Royal chicken marinated with soy and ginger
- Hamburger** con bufala, pomodori secchi e pesto di basilico   € 16
Hamburger with buffalo mozzarella, dried tomatoes and basil pesto
- Bistecca di manzo** (300 gr.) con contorno € 20
Beef steak with side dishes
- Tagliata di manzo** (300 gr.) con pesto di rucola, cialda di parmigiano e pomodorini confit  € 20
Sliced beef (300 gr.) with rocket pesto, parmesan wafer and confit cherry tomatoes
- Petto d'anatra** con pomodoro alla brace e marmellata al mango € 22
Duck breast with grilled tomato and mango jam
- Filetto di manzo** (250 gr.) alla Wellington con patate   € 26
Fillet of beef (250 g) Wellington style with potatoes
















scelta di pane fatto in casa €1,50 a persona/choice of homemade bread €1.50 per person

DAL MARE

From the sea

ANTIPASTI

Entrées

Ostriche Gillardean 	€ 5
<i>Oysters</i>	
Insalata di mare   	€ 15
<i>Sea salad</i>	
Baccalà mantecato con cipolla caramellata  	€ 14
<i>Creamed cod with caramelized onion</i>	
Gambero al panko con insalatina esotica  	€ 15
<i>Panko shrimp with exotic salad</i>	
Polpo rosticcato glassato alla salsa teriyaki e purè di patate e guacamole   	€ 15
<i>Roasted octopus glazed with teriyaki sauce and mashed potatoes and guacamole</i>	
Tris di tartare 	€ 18
<i>Tris tartare</i>	
Gran crudo di pesce per 2 persone   	a persona/ <i>for person</i> € 25
<i>Great raw fish for 2 person</i>	















PRIMI

First fish dishes

Spaghetti vongole e bottarga   	€ 16
<i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	
Tagliolini aglio olio e peperoncino con tartare di gamberi rossi  	€ 18
<i>Tagliolini pasta with garlic, oil and chilli with red shrimps tartare</i>	
Cappellacci ripieni di scorfano, melanzane e datterino giallo   	€ 16
<i>Cappellacci stuffed with redfish, aubergines and yellow cherry tomatoes</i>	
Tagliatelle all'astice per 2 persone  	a persona/ <i>for person</i> € 25
<i>Tagliatelle with lobster for 2 person</i>	
Gnocchi ai totani con pesto di basilico  	€ 16
<i>Squid gnocchi with basil pesto</i>	
Risotto capesante, zafferano, e mela verde   	€ 18
<i>Scallop risotto, saffron, and green apple</i>	

SECONDI

Main fish courses

Spigola al forno con patate per 2 persone  	a persona/ <i>for person</i> € 25
<i>Baked sea bass with potatoes for 2 people</i>	
Spigola al sale per 2 persone  	a persona/ <i>for person</i> € 25
<i>Sea bass in salt</i>	
Catalana di gamberoni  	€ 22
<i>Prawn Catalan</i>	
Filetto di rombo in crosta aromatizzata al lime, patate e salsa tzatziki  	€ 20
<i>Turbot fillet in lime flavored crust, potatoes and tzatziki sauce</i>	
Frittura di calamari e gamberi   	€ 18
<i>Fried squid and shrimps</i>	
Grigliata di pesce spigola, scampi, gamberi, salmone e calamari   	€ 25
<i>Mixed grilled fish sea bass, langoustine, shrimps, salmon and calamari and squid</i>	

CONTORNI

Side dishes

Insalata Mista

Mixed salad

€ 6

Cicoria

Ajo Ojo e peperoncino

Chickory with oil, garlic and chili flakes

€ 6

Broccoletti

Ajo Ojo e peperoncino

Broccolini with oil, garlic and chili flakes

€ 6

Patate al forno

Baked potatoes

€ 5

Patate fritte

French fries

€ 6

DOLCI

Dessert

- Tartufi di Pizzo**     € 6
 nocciola - pistacchio - cioccolato - limone
Calabrian style ice cream (hazelnut - pistachio - chocolate - lemon flavour)
- Cheesecake**   € 6
 (frutti di bosco, caramello)
Cheesecake (wildberries sauce, caramel, nutella)
- Millefoglie scomposto**    € 6
 (cioccolato o frutti di bosco)
Decomposed millefeuille (chocolate or berries)
- Tiramisù**     € 6
(dessert with mascarpone and ladyfingers dipped in coffee)
- Tagliata di frutta** € 6
Sliced fruits
- Cuore caldo**  € 8
 al cioccolato e panna al rum
Chocolate lava cake - served with rum based whipped cream
- Frozen zabaione**    € 6
 al limoncello e crumble di biscotto
Frozen eggnog with limoncello and biscuit crumble

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte. yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

