

Menu Degustazione / Tasting Menus

Tutti i nostri menu sono guidati da un sommelier professionista

Menus are composed of small bites to understand the wine pairing and led by professional sommelier

Ogni piatto è abbinato ad un assaggio di vino

Each small plate comes with a tasting of wine

TRE PASTE CON ABBINAMENTI / THREE SAMPLES OF PASTA | ° 38 EURO | 3 VINI

Spaghetti D'Amicis ajo, olio, prezzemolo e peperoncino

Spaghetti from D'Amicis with garlic, oil, parsley and chilli pepper

Tagliolini cacio e pepe

Homemade tagliolini cacio e pepe

Mezze maniche Le Spinose all'amatriciana

Mezze maniche from Le Spinose with amatriciana sauce

UNIQUE FLAVOURS / HORS LIMITIES / S-CONFINI | * 42 EURO | 5 VINI

Crema di zucca con liquirizia e funghi

Pumpkin cream with licorice

Crostino burro, alici, pinoli e caffè

Roasted bread with butter, anchovies, pine nuts and coffee

Gnocchi con cipolla candita, guanciale e ricotta di bufala

Gnocchi with candied onion, cheek lard and buffalo ricotta

Selezione di erborinati

Selection of blue cheeses

Pane, burro e marmellata / Bread, butter and marmalade

MENU RIMESSA | * 49 EURO | 6 VINI

Mozzarella fior di latte ai 3 pomodori: semi dry, siccagno e confit

Mozzarella with 3 tomatoes: semi dry, siccagno and confit

Crostino con burrata di Corato, alici e colatura d'alici

Roasted bread with burrata from Corato, anchovies and anchovies colatura

6 tipologie di salumi / selection of cured meats

Mezze maniche all'amatriciana / Mezze maniche with amatriciana sauce

Aceto balsamico e Parmigiano Vacche Rosse / Balsamic vinegar and Parmigiano Red Cows

Creme brulee al latte Salvaderi / Creme brulee made with milk from Salvaderi

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF / CHEF TASTING | * 65 EURO | 7 VINI

Due antipasti, due primi, un secondo e due dolci a cura del nostro chef

Two starters, two pasta, one main course and two desserts by our chef

**acqua 2,5 / pane 3 / caffè 2 - °Light dinner *Full dinner*

VINI AL BICCHIERE

Wines by the glass

BOLLE

Prosecco Col Fondo Malibrán	6
Champagne Carte d'Or, Claude Cazal	12

BIANCHI

Jourançon Sec Cuvée Marie 2014, Charles Hours	7
Sancerre Vignoble Danny 2017 Caillottes	8
Domaine de Rapatel 2016, Christine Eyraud	8
Timorasso Derthona 2016, La Colombera	8
Orange 2017, Abbazia San Giorgio	9
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl Sup Ris Podium 2008, Garofoli	10
Sacrisassi Bianco 2014, Le due Terre	10
Trebbiano d'Abruzzo 2016, Emidio Pepe	12
Chablis Vieilles Vignes 2016, Jean Collet et fils	13

ROSATI

Tucuca 2017 Riccardi & Reale	6
Cerasuolo d'Abruzzo 2017, Valentini	18

ROSSI

Ovada Losna 2016, Rocco di Carpeneto	7
Flores 2016, Castello di Conti	7
Cesanese di Olevano Romano Cirsium 2015, Damiano Ciolli	9
Teroldego Sgarzon 2016, Foradori	9
Bourgogne Pinot Noir 2015, Pierre Amiot	9
Primitivo di Manduria 2013, Giuseppe Attanasio	9
Le P'tit Domaine '12 Richard Desouche	10
Vinupetra 2002, Salvo Foti	10
Schioppettino 2012, Bressan	11
Sabbie di Sopra il Bosco 2016, Nanni Copé	11
Montepulciano d'Abruzzo 2016, Emidio Pepe	13
Chinon Les Picasses 2009, Olga Raffault	16

DOLCI E DA FORMAGGIO

Moscato di Saracena Peppina 2016, Giuseppe Calabrese	8
Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2013, Giuseppe Attanasio	9
Passito di Pantelleria 'Magico' 2014, Abbazia San Giorgio	9

GRANDI VINI AL BICCHIERE

Special wines by the glass

	Assaggio	Bicchiere
	<i>Taste</i>	<i>Glass</i>
Meursault Le Chevaliers 2015, Jean-Philippe Fichet	19	35
Trebbiano d'Abruzzo 2014, Valentini	20	35
Rossobordò 2015, Valter Mattoni	18	30
Nobile di Montepulciano Riserva 2013, Boscarelli	12	20
Brunello di Montalcino 2013, Le Potazzine	14	22
Brunello di Montalcino Riserva 2011, Le Potazzine	25	45
Brunello di Montalcino Fornace 2013, Le Ragnaie	20	35
Sassicaia 2015	30	50
Masseto 2005	70	130
Barolo Pernanno Riserva 2012, Sobrero	12	22
Barolo San Bernardo Riserva 2010, Palladino	12	22
Barbaresco 2015, Gaja	24	45
Pinot Nero Crinale 2000, Fausto Andi	12	25
Châteauneuf-du-Pape 2009, Janasse	15	25
Beaune Aigrots 1er Cru 2006, Albert Morot	9	17
Clos de la Roche 2016, Pierre Amiot et Fils	18	28
Vega- Sicilia Unico 1996	48	90
Sauternes 1983 Chateau Suduiraut	24	40

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi dalla nostra gastronomia | 18

Selection of cured meats and cheeses from our deli



Burrata di corato con 4 pomodori | 13

Burrata from Corato with 4 tomato varieties



Crostone di pane al farro con burrata di Corato, alici e colatura “Manaide” | 14

Roasted bread with burrata from Corato, anchovies and “Manaide” anchovies colatura



Uovo con crema di topinambur, nocciole e tartufo nero fresco | 14

L’uovo poché con crema di topinambur, nocciole e tartufo nero fresco

Poached egg with topinambur cream, hazelnuts and fresh black truffle



Tartare “Bottega Liberati” con pesto di capperi, tuorlo d’uovo ed erborinato | 18

Beef tartare “Bottega Liberati” with capers pesto, egg yolk and blue cheese



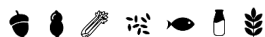
Insalata di legumi con baccalà in olio cottura e sedano croccante | 12

Legumes salad, coldfish and fresh celery



Crema di patate con maccarello affumicato, cipolla candita e misticanza | 14

Potatoes cream with smoked mackerel, candied onion and misticanza salad



Culatello e strolghino di Anselmo Bocchi | 25

Culatello and strolghino from Anselmo Bocchi



**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

GRANO + FARINA = PASTA

Tagliolini cacio e pepe | 13

Fresh egg tagliolini cacio e pepe



Mezze maniche “Le Spinose” all’amatriciana | 14

Mezze maniche with amatriciana sauce



Fregola Janas con zafferano e ragout di pecora “Ma’Falda” | 14

Fregola from Janas saffron and sheep ragout



Troccoli D’Amicis olive itrane, pesto di capperi e pomodori infornati -cottura 20 minuti- | 14

Troccoli (long dry pasta) “D’Amicis” with olives from Itri, capers pesto and baked tomatoes—cooking time 20 min



Gnocchi di patate con pomodoro capuliato, pacchetella e semi dry | 14

Potatoes gnocchi with 3 kind of tomatoes: pacchetella, semi dry and capuliato



Linguine, burro Bordier, parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero pregiato | 18

Linguine (long dry pasta), butter, parmesan and black truffle



**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati /some products may be frozen*

DI CARNE, DI MARE, DI PESCE

Polpette di manzo al pomodoro e ricotta affumicata* | 14

Beef meatballs with tomatoes and smoked ricotta



Piccione con roveja, rapa e cavolo nero | 22

Pigeon with roveja legume, black cabbage and beetroots



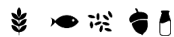
Verdure di stagione | 14

Seasonal vegetables



Baccalà con crema di legumi e verdure saltate* | 20

Codfish with legumes puree and vegetables



Pancia di cinta senese con crema di zucca, crauti e aceto balsamico | 18

Suckling pig belly with pumpkin cream, sauerkraut and balsamic vinegar



**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

DESSERT

Tiramisù classico | 7

Traditional tiramisù



Creme brulè al latte Salvaderi e vaniglia | 9

Creme brulee made with Salvaderi milk and licorice



Torta di noci, mandorle, arancia e cioccolato | 9

Homemade cake with almond, orange and chocolate

















Cannoli di pane con ricotta di bufala e pesche di Volpedo | 8

Homemade bread cannoli with buffalo ricotta and peaches from Volpedo



Allergeni

-  Cereali contenenti glutine / *grains with gluten*
-  Crostacei / *shellfish*
-  Uova / *eggs*
-  Pesce / *fish*
-  Arachidi / *peanuts*
-  Soia / *soy*
-  Latte e lattosio / *milk and lactose*
-  Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / *nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)*
-  Sedano / *celery*
-  Senape / *mustard*
-  Semi di sesamo / *sesam seeds*
-  Anidride solforosa e i solfiti superiori a determinate concentrazioni / *sulfur dioxide and sulphites if above certain concentrations*
-  Lupini / *lupins*
-  Molluschi / *claims*

**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products may be frozen*

AMARI & DIGESTIVI

Verm-ò | 5

Aperitivo del Professore | 5

Fernet Amerigo | 5

San Simone | 5

Amaro Varnelli | 6

Re Genzio | 5

Limoncello | 5

LIQUORI & SPIRITS

Liquore al chinotto Quaglia | 6

Liquore al pino mugo Quaglia | 6

Grappa di genziana Mucilla | 6

Grappa di Moscato d'Oltrepo Selezione AB | 8

Distillati Capovilla: ciliegie, moscato rosa, prugne, pere | 12

Grappa Sarpa di Poli | 7

Vodka Moonshine | 6

Vodka Kralsky | 6

Vodka Jackal | 6

Kentucky straight bourbon, Knob Creek | 7

Scotch whisky Spey | 9

Scotch whisky Ardbeg Spey | 9

Scotch whisky Big Peat | 9

Mezcal Siete Misterios | 7

Gin Kralskyn | 7

Armagnac Domaine a Lafitte | 9

Rum Bermudez | 9

Jamaica Rum 1999, Samaroli | 25