

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

Spaghettone ajo, olio, peperoncino e colatura d'alicci
Spaghettone with garlic, oil, chilli pepper and anchovies colatura

Tagliolini cacio e pepe
Tagliolini cacio e pepe

Mezze maniche "Le Spinose" all'amatriciana
Mezze maniche with amatriciana sauce

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

Crostino con Stracciatella, alici e colatura d'alicci
Roasted bread with burrata, anchovies and anchovies colatura

Cappellacci ferraresi di zucca con burro e salvia
*Fresh pasta with pumpkin, butter
and sage*

Baccalà con insalata di pomodori freschi e semi stagionati con cipolla bruciata
Codfish with salad of fresh and semidried tomatoes with burned onion

Selezione di erborinati
Selection of blue cheeses

Semifreddo alla burrata, arancia e olio / *Burrata's parfait with oil and orange*

MENU RIMESSA | * 49 EURO | 6 VINI

Burrata affumicata e capocollo
Smoked burrata and capocollo salami

Selezione di caprini
Goat's cheeses selection

4 tipologie di salumi / *Selection of cured meats*

Tagliolini cacio e pepe / *Tagliolini cacio e pepe*

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

Tiramisù / *Tiramisù*

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

Franciacorta Solo Uva Brut	8
Champagne Blanc de Blanc Grand Cru Carte Or, Cazals	12

BIANCHI

Jourançon Sec Cuvée Marie 2014, Charles Hours <i>Gros Manseng, Courbu</i>	7
Rapatel 2016, Domaine de Rapatel <i>Vermentino, Roussanne, Viognier, Chardonnay</i>	7
Trebbiano 'Poggio del Vescovo' 2017, Cantina Ninni	7
Riesling Terrasen 2017, Hager Matthias	8
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Kypra 2017, Ca Lyptra	8
Timorasso Derthona 2016, La Colombera	8
Ddefiu 2017, Abbazia San Giorgio <i>Zibibbo</i>	8
Summa 2016, Cantina Olivella <i>Catalanesca</i>	8
Trebbiano d'Abruzzo 2016, Emidio Pepe	12
Chablis Vieilles Vignes 2016, Jean Collet et fils	10

ROSATI

Cirò Rosato 2017, Tenuta del Conte	8
Cerasuolo d'Abruzzo 2017, Valentini	18

ROSSI

Pinerolese Ramie 2017, Countandin	7
Rosso di Contrada 2015, Marabino <i>Nero d'Avola</i>	7
Nobile di Montepulciano 2015, Adamo Contucci	7
Cesanese di Olevano Romano Superiore 2017, Alberto Giacobbe	7
La Romba 2016, La Colombera <i>Croatina</i>	7
Barbera d'Alba Bricco delle Olive 2017, Palladino	8
Better Now 2017, DO.T.E <i>Syrah</i>	8
L'Insolent 2016, Songes <i>Gamay</i>	8
Villa Pacina 2015, Pacina <i>Sangiovese</i>	9
Barrosu 2017, Montisci <i>Cannonau</i>	10
Morey-Saint-Denis 2016, Pierre Amiot et fils	11
Schioppettino 2013, Bressan	12
Montepulciano d'Abruzzo 2016, Emidio Pepe	13
Barolo Ciabot Tanasio 2014, Sobrero	13
Barbaresco Ovello 2015, Cascina Morassino	14
Nobile di Montepulciano Riserva 2013, Boscarelli	16

GRANDI VINI AL BICCHIERE

Special wines by the glass

	Assaggio	Bicchiere
	<i>Taste</i>	<i>Glass</i>
Chassagne-Montrachet 2016, Jean-Philippe Fichet	9	17
Trebbiano d'Abruzzo 2014, Valentini	20	35
Valpolicella Classico Superiore 2010, Quintarelli	18	30
Kurni 2001, Oasi degli Angeli	25	45
Montepulciano d'Abruzzo 2013, Edoardo Valentini	40	75
Brunello di Montalcino 'Fornace' 2013, Le Ragnaie	15	27
Brunello di Montalcino 2013, Le Potazzine	15	25
Brunello di Montalcino 2013, Biondi Santi	25	40
Brunello di Montalcino 2012, Biondi Santi	25	46
Vigna d'Alceo 2011, Castello dei Rampolla	15	27
Sassicaia 2006	40	75
Masseto 2007	70	130
Ornellaia 2001	45	80
Barolo Pernanno Riserva 2012, Sobrero	12	22
Barolo San Bernardo Riserva 2012, Palladino	12	22
Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2004, Domenico Clerico	18	32
Barbaresco 2012, Gaja	35	60
Barbaresco 1998, Gaja	45	80
Hermitage 2009, Bernard Faurie	25	45
Beaune Teurons 1er Cru 2008, Albert Morot	9	17
Nuits Saint Georges Les Vauერains 1996, Georges Chicotot	30	55
Clos de la Roche 2016, Pierre Amiot et Fils	18	28
Château Ausone 1er Grand Cru Classé 1988, Famille Vauthier	70	130
Vega- Sicilia Unico 1996	48	90
Sauternes 1997 Chateau Rieussec	20	35

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi dalla nostra gastronomia | 18

Selection of cured meats and cheeses from our deli



Burrata affumicata e stracciatella | 13

Smoked burrata and stracciatella



Millefoglie di pane con burrata di Corato, alici e colatura “Manaide” | 14

Millefoglie with burrata from Corato, anchovies and “Manaide” anchovies colatura



Uovo con crema di “latte di erba”, pane e misticanza | 14

Poached egg in aromatic herb cream, crutons and mixed greens



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

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



Selezione di formaggi francesi e confetture | 22

Selection of french cheeses and marmelades



Capasanta, pane al pomodoro, limone e capperi di Pantelleria | 16

Scallops, bread with tomato, lemon and capers from Pantelleria



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

GRANO + FARINA = PASTA

Ravioli di patate e porri con bottarga Greca | 16

Potato and leek ravioli with Greek bottarga



Troccoli "De Amicis" all'amatriciana (20 minuti) | 14

Troccoli with amatriciana sauce (20 minutes)



Fregola "Janas" con burro e alici | 18

Fregola with butter and anchovies



Spaghetti ad arco ai ricci di mare * | 18

*Spaghetti with oil and sea urchins**



Gnocchi di patate viola con Lambrusco e parmigiano | 18

Violet potatoes and flour gnocchi with Lambrusco and parmigiano



Cappellacci di zucca con burro e salvia | 16

Homemade fresh pasta with pumpkin, butter and sage



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

DI CARNE, DI MARE, DI PESCE

Selezione di mare: marinato, stagionato e affumicato | 20

Sea selection: marinated, aged and smoked



Polpette 'Bottega Liberati' al pomodoro e pecorino "Siviglia" | 14

Beef meatballs with tomatoes and pecorino



Petto d'anatra con caprino, foie gras, pere al vino rosso e zabaione al pecorino | 24

Duck breast, with goat cheese, foie gras, pears cooked in red wine and zabaione



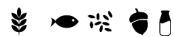
Verdure cotte in terra | 14

Seasonal vegetables



Baccalà con acqua di pomodori con cipolla bruciata e olive | 20

Codfish with tomatoes water with burned onion and olives



Insalata di triglie e guancia di rana pescatrice | 22

Mullet salad with monkfish cheek



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

DESSERT

Tiramisù classico | 7

Traditional tiramisù



Soufflé freddo di latte “Salvaderi” e burrata con arancia, olio, sale e pepe | 9

“Salvaderi” milk and burrata soufflé with orange, extravirgin olive oil, salt and black pepper



Pan brioche, gelato all’olio evo, yogurt, mirtilli e basilico | 8

Pan brioche, extra virgin olive oil ice cream, yogurt, blueberries and basil



Ricotta di bufala, crumble di vaniglie e pesche di Volpedo | 8

Buffalo ricotta, vanilla crumble and peaches from Volpedo

















VINI DOLCI E DA FORMAGGIO

Moscato di Noto 2017, Marabino | 8

Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2013, Giuseppe Attanasio | 9

Malvasia di Bosa Riserva 2013, Giovanni Battista Columbu | 15

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*

PANE & OLIO

Il pane dell'Antico Forno Roscioli e:

Antico Forno Roscioli bread and fresh pressed extravirgin olive oil:

Cajeta, Cosmo Di Russo, Lazio

Il molino, Lazio

Zangrilli, Lazio

Mandranova, Sicilia

Tenuta Cavasecca, Sicilia

Casa Gola, Umbria

Principe Pignatelli, Molise

Dolciterre, Sorelle Garzo, Calabria

De Carlo, Puglia

L'uomo di Ferro, Marche

Cima di Mola, Puglia

Terra Quercus, Toscana

AMARI & DIGESTIVI

Amaro about ten bitter Tenace | 7

Aperitivo del Professore | 6

Vermouth Raina | 7

Fernet Amerigo | 6

Mirtus Aenae | 6

Amaro Varnelli | 6

Re Genzio | 6

Limoncello | 6

LIQUORI & SPIRITS

Liquore al chinotto Quaglia | 6

Liquore al pino mugo Quaglia | 6

Grappa alla genziana Mucilla | 6

Selezione di Grappa di Moscato 'Selezione AB' | 8

Distillati Capovilla: mele, sorbo, moscato rosa | 12

Grappa del Monferrato, Rocco di Carpeneto | 7

Vodka Moonshine | 6

Vodka Kralsky | 6

Vodka Jackal | 6

Scotch whisky Spey Fumare | 15

Scotch whisky Ardbeg Spey | 9

Scotch single malt speyside | 15

Gin Kralskyn | 7

Gin about ten The Greedy | 9

Rum Bermudez | 9

Rum Origini, Hampden | 15

Over the world Rum Edition 2015 Samaroli | 20

Jamaica Rum 1999, Samaroli | 25

Nicaragua Rum 1999 Samaroli | 25

Armagnac Domaine a Lafitte | 15

Mezcal Siete Misterios | 7

TEA TIME

Vi proponiamo la nostra selezione di tè
We suggest you our selection of the



Oriental Beauty, Tè Oolong. Contea di Hscinchu | 5

Jade Oolong, Contea di Nantou | 5

Fancy Oolong, Contea di Nantou | 5

Bancha, tè verde giapponese | 5

Kukicha, tè verde giapponese | 5

Lapsang Souchong, tè nero giapponese affumicato | 5

Earl Grey Imperiale, tè nero darjeeling con olio essenziale di bergamotto | 5

Miscela Ayurvedica, tisana di zenzero, cannella, cardamomo, finocchio, radice di liquirizia e arancia | 5