

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 | 42 EURO | 3 VINI

Cappellacci di zucca ferraresi burro e salvia

Fresh cappellacci with pumpkin, butter and sage

Tagliolini all'uovo, cacio e pepe

Tagliolini cacio e pepe

Mezze maniche Spinose con sugo di tonno di Vulcano

Mezze maniche with tuna sauce from Vulcano

MENÙ DI MARE / SEAFOOD MENU | 48 EURO | 5 VINI

Selezione di Mare

See selection: marinated, aged and smoked

Ravioli di ricotta e limone con bottarga greca

Homemade fresh pasta filled with ricotta cheese and lemon with greek bottarga

Tagliolini con sugo di buzzonaglia

Tagliolini with buzzonaglia red sauce

Polpo con fave e cicoria / Octopus with broad beans and chicory

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

MENU RIMESSA | * 49 EURO | 6 VINI

4 tipologie di salumi / *Selection of cured meats*

Insalata di broccoli e salsiccia a punta di coltello/ *Salad of broccoli and sausage*

Tagliolini cacio e pepe / *Tagliolini cacio e pepe*

Polpetta di pecora al vino rosso / *Sheep meatball with red wine sauce*

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 un dolce a cura del nostro chef

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

IL MENU DEGUSTAZIONE DEVE ESSERE LO STESSO PER TUTTI I COMMENSALI

TASTING MENU MUST BE THE SAME FOR EACH TABLE.

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

VINI AL BICCHIERE

WINES BY THE GLASS

BOLLE

Lambrusco di Sorbara Radice, Paltrinieri	7
Franciacorta Brut Solo Uva	9
Champagne Assemblée Brut, Bruno Michel	12

BIANCHI

Roero Arneis Elisa 2018, Paitin	7
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2018, Il coroncino	7
Botte 22 2018, Damiano Ciolli <i>Trebbiano, Ottonese</i>	7
Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2018, La Colombera	8
Chardonnay Tradition 2018, Cantine di Terlan	8
Ddefiu 2017, Abbazia San Giorgio <i>Zibibbo</i>	9
Bourgogne Blanc Vieilles Vignes 2015, Fichet	10
Trebbiano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe	12
Nekaj 2014, Damijan <i>Friulano</i>	15

ROSATI

Carusu 2017, Gueli <i>Nero d'Avola</i>	7
Frà Diaùre 2018, Palazzo Tronconi <i>Lecinaro</i>	7

ROSSI

Pettiroso 2018, Fonterenza <i>Sangiovese</i>	7
Rosso di Contrada 2016, Marabino <i>Nero d'Avola</i>	7
Colleita n.5 Branco 2017, Cume do Avia (Ribeiro) <i>Treixadura, Albarino, Loureira, Godello</i>	7
Perdersi e Ritrovarsi 2016, Podere Veneri Vecchio <i>Barbera del Sannio, Aglianico, Piediroso</i>	7
Cesanese di Olevano Romano Superiore Silene 2018, Damiano Ciolli	7
Dogliani Superiore 2017, San Fereolo	7
Phitos Rosso 2015, Cos <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	8
Castel del Monte Nero di Troia Pietra dei Lupi 2015, Cantine Carpentiere	8
Raru 2018, Mario Siracusa <i>Barbera, Nebbiolo, Avanà, Becuet, Chatus</i>	8
Une Tranche Made in Chénas 2017, Philippe Jambon	8
Amarone della Valpolicella Classico Cavolo 2012, La Brigaldara	12
Romanissa Casot 2016, Matassa Grenache Gris, Carignan noir, Macabeu	12
Cannonau di Sardegna Riserva 2016, Vikevike	12
Barolo Montanello 2015, Tenuta Montanello	13
Sagrantino di Montefalco Collenottolo 2013, Tenuta Bellafonte	14
Montepulciano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe	15
Schioppettino 2014, Le Due Terre	15
Etna Rosso San Lorenzo 2017, Girolamo Russo	17

GRANDI VINI AL BICCHIERE

Special wines by the glass

	Assaggio	Bicchiere
	<i>Taste</i>	<i>Glass</i>
Puligny-Montrachet Les Referts 2015, Fichet	25	40
Trebbiano d'Abruzzo 2014, Valentini	20	35
Cerasuolo d'Abruzzo 2017, Valentini	10	18
Montepulciano d'Abruzzo 2013, Edoardo Valentini	40	75
Kurni 2010, Oasi degli Angeli	20	35
Habemus 2017, San Giovenale <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	10	18
Brunello di Montalcino 2013, Biondi Santi	25	40
Paleo 1999, Le Macchiole <i>Cabernet Franc</i>	15	25
Vigna d'Alceo 2011, Castello dei Rampolla <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	18	28
Sassicaia 2005	45	85
Grattamacco 2001, Collemassari <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Sangiovese</i>	9	15
Signum 1997, Lamole di Lamole <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	9	15
Pignol 2004, Fulvio Bressan	12	20
Barbaresco 2006, Produttori di Barbaresco	10	18
Barbaresco Riserva Quindicianni 2001, Cascina Baricchi	15	25
Barolo Riserva Pernanno 2013, Sobrero	10	18
Barolo Riserva San Bernardo 2013, Palladino	10	18
Barolo Bricco Sarmassa 2007, Brezza	25	40
Barbaresco 2013, Gaja	35	65
Hermitage 2010, Bernard Faurie	40	75
Beaune Teurons 1er Cru 2011, Albert Morot	9	17
Clos de la Roche 2017, Pierre Amiot	18	28
Lynch Bages 1999	45	80
Sweet Claire Quintessenz, Lieselelthof	10	18
Marsala Vergine 1987 Riserva, Marco de Bartoli	12	20

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi dalla nostra gastronomia | 22

Selection of cured meats and cheeses from our deli



Insalata di broccolo e cavolfiore con anguilla greca | 14

Salad of broccoli and cauliflower with greek eel



Uovo in camicia con crema di patate e tatufò nero | 18

Poached egg with potatoes cream and black truffle



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



Salsiccia “Macelleria Alò” a punta di coltello, con patate cotte in terra e senape | 12

Pork sausage with potatoes and mustard



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

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



Capesante, pane allo e zenzero, pesto di capperi e limone | 14

Roasted scallops, crunchy ginger bread, capers’s pesto and lemon syrup



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

GRANO + FARINA = PASTA

Spaghetti agli, olio nuovo, peperoncino, colatura di alici e taralli | 16

Spaghetti with garlic, new EVO, chilly pepper, colatura of anchovies and taralli



Picio acqua e farina con crudo di gamberi, burrata e fuoco verde di “Vulcano”* | 18

Homemade pasta with raw prawns, burrata and chili pepper



Tagliolini all’uovo cacio e pepe | 14

Tagliolini cacio e pepe style



Maccheroncino “De Fermo” con sugo di amatriciana | 16

Maccheroncino with amatriciana sauce



Fettuccine all’uovo con ragout bianco di pollo “Occhiodoro” e pecorino al latte crudo | 14

Egg’s fettuccini with wild chicken white ragout and raw milk pecorino



Zuppa di fregola con cozze, fagioli e pecorino | 16

Fregola soup with mussels, beans and pecorino



**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 ricotta stagionata | 14

Beef meatballs with tomatoes and ricotta



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



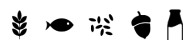
Pancia di maiale con crema di zucca e cime di rapa | 18

Pork belly with pumpkin cream and turnip greens



Baccalà con pomodoro, cipolla e olive | 20

Codfish with tomatoes, onion and olives



Polpo rosticiato con purè di fave e cicoria | 18

Roasted octopus with broad beans cream and chicory



Ossobuco con purè di patate allo zafferano | 16

Braised veal and potato cream with saffron



**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



Torta di grano e more | 6

Wheat and blackberries cake



Pane allo zenzero, gelato all'olio evo, yogurt, mirtilli e basilico | 8

Ginger bread, 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

Madeira Rainwater Reserva 10 Y Barbeito | 9

Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2013, Giuseppe Attanasio | 9

Malvasia delle Lipari 2018, Caravaglio | 8

Vin Santo La Sorpresa 2013, Pacina | 10

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 / mollusks

**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 Tenace About Ten | 7

Amaro di Carciofino selvatico dell'Etna, Amacardo | 7

Genziana Gennargentu | 7

Vermouth Raina | 7

Re Genzio | 6

LIQUORI & SPIRITS

Barolo chinato, Cappelano | 9

Barolo chinato, Palladino | 8

Liquore al pino mugo Quaglia | 6

Liquore ai fiori di sambuco, Fleur de Sureau | 7

Grappa al Mirto Mucilla | 6

Selezione di Grappa di Moscato 'Selezione AB' | 8

Grappa di Bassiano , Capovilla | 8

Grappa di Torcolato, Capovilla | 10

Grappa di Brunello, Capovilla | 10

Grappa di Amarone, Capovilla | 12

Vodka Basque Moonshiners | 6

Vodka Kralsky | 6

Scotch whisky Spey Fumare | 15

Single Malt Scotch Whisky Classic of Islay | 9

Etna Gin, Amacardo | 9

Gin Kralskyn | 7

Gin Matured, Blue Gin | 9

Small Batch, Blue Gin | 9

Iradier Y Bulfy Vitoria Gin, Singular Destilados Artesanos Premium | 12

Martin Sesse Madrid Gin, Singular Destilados Artesanos Premium | 12

GRAN SELEZIONE CAPOVILLA

Grappa di Bassiano / 8

Grappa di Torcolato / 10

Grappa di Barolo / 10

Grappa di Brunello / 10

Grappa di Amarone / 12

Distillato di birra / 12