



leTamerici



SEMPLICEMENTE CUCINA

MATERiÆ

MATERIA EST FUNDAMENTUM RERUM

La materia è il fondamento delle cose

In questo menù
lo chef & patron Giovanni Cappelli
pone l'accento sulla Materia
in quanto ingrediente primo da cui deriva
un piatto, una ricetta o semplicemente
un'emozione!

INVERNO

2024/2025

I Menu Degustazione

Puzzle Menu | 60 €

**In questo menu lo Chef lascia a Voi la libertà
di comporre il vostro menu degustazione.**

Antipasto, Primo, Secondo, Dolce

(sono esclusi dalla scelta i Crudi)

Tentazioni della Tradizione | 80 €

**Interpretazioni e rivisitazioni di alcune ricette
della Cucina Italiana**

Il nostro benvenuto

Purea di fave, cicoria, frigitello e crostini di pane

Fritto di calamari e dressing al lime

Lasagnetta espressa al sugo di spuntature

Baccalà alla Romana «2020»

Pasticcio caldo di mele, uvetta, pinoli e crema alla cannella

Percorsi in Evoluzione | 90 €
Creazioni dello Chef Giovanni Cappelli

Il nostro benvenuto

Calamari, hummus di ceci, 10 spezie e polvere di Porcini

Tentacolo di polpo rosticcato, rocher di coratella e mayo di carciofi

Gnocchetti, gambero crudo e cotto, latte di cocco, pepe nero di Sichuan e mentuccia

Filetto di spigola alla Mugnaia, pepe rosa e lime

Gelato al cocco, crumble al cioccolato, sale Maldon, tartufo e olio EVO

Crudo e Cotto | 100 €

Il nostro benvenuto

Ostrica Italiana Scardovari

Carpaccio di gambero rosso e neve di agrumi, cioccolato e frutti rossi

Scampo e frutto della passione

Variazione di tartare di tonno

Gnocchetti, gambero crudo e cotto, latte di cocco, pepe nero di Sichuan e mentuccia

Trancio di ombrina alla Cacciatora

Mont Blanc

Vino in abbinamento 6 calici a degustazione | 50 €
Il Menu Degustazione scelto sarà lo stesso per tutto il tavolo

Crudi*

Ostrica italiana Scardovari | 6 € al pz

Carpaccio di gambero rosso, neve di agrumi, cioccolato e frutti rossi | 22 €

Poker di scampi e frutto della passione | 30 €

Variazione di tartare di tonno | 26 €

Il Gran Crudo Tamerici

1 ostrica, 1 carpaccio di gambero, 1 scampo, 1 variazione di tonno | 40 €

Antipasti

Purea di fave, cicoria, frigitello e crostini di pane | 20 €

Burratina, puntarelle e mayo di alici, mandorle e frutti rossi | 22 €

Carciofo alla romana in puttanesca, di tonno crudo e cotto | 24 €

Calamari, hummus di ceci, 10 spezie e polvere di Porcini | 24 €

Tentacolo di polpo rosticcato, rocher di coratella e mayo di carciofi | 24 €

Fritto di camalari e dressing al lime | 22 €

Pane e olio EVO a persona | 5 €

***Per una corretta conservazione ed integrità, alcuni prodotti vengono abbattuti ad una temperatura di -21.**

Primi

Risotto alla zucca, misticanza, paprika, liquirizia, cioccolato e caffè | 24 €

Fettuccella all'uovo, guanciale Amatriciano, castagne, noci e ricotta salata | 22 €

Lasagnetta espressa al sugo di spuntature | 20 €

Gnocchetti, gambero crudo e cotto, latte di cocco, pepe nero di Sichuan e mentuccia | 26 €

Tagliolini all'uovo, spigola, limone, lime, mentuccia e pepe di Sichuan | 26 €

I Classici della Tradizione Romana

Spaghetti alla Carbonara | 14 €

Maccheroncino Cacio e Pepe | 14 €

Mezze maniche all'Amatriciana | 14 €

Secondi

Baccalà alla romana «2020» | 26 €

Filetto di spigola alla mugnaia, pepe rosa e lime | 26 €

Trancio di ombrina alla Cacciatore | 26 €

Filetto di rombo e millefoglie di patate al rosmarino con la sua riduzione | 35 €

Agnello in cotoletta, cicorietta romana, birra, miele e cannella | 26 €

Filetto di manzo ai pepi, senape e misticanza | 36 €

Informare il personale di sala di eventuali allergie e/o intolleranze e potrete consultare il menù allergeni.

Peccati di Gola

Tiramisù | 14 €

Pasticcio caldo di mele, uvetta, pinoli e crema alla cannella | 14 €

Gelato al cocco, crumble al cioccolato, sale Maldon, tartufo e olio evo | 20 €

Mont Blanc | 14 €

Le Tre Delizie | 24 €

Tiramisù

Pasticcio caldo di mele, uvetta, pinoli e crema alla cannella

Mont Blanc