

Il Menù del Cichi

Antipasti

▲ Tagliere di salumi e formaggi 12 € 

Salumi di zona e formaggi Casa Marras di Tuscania / Local cold cuts and cheese platter

▲ Uovo barzotto 10 €

Uovo barzotto panato, fonduta di parmigiano e funghi porcini fritti / breaded poached eggs, parmesan fondue and fried porcini mushrooms

▲ La Cipolla 9 €

Cipolla rossa cotta in aceto balsamico con sfoglia croccante, crema di parmigiano e wasabi mayo / Red onion cooked with balsamic vinegar on a crunchy puff pastry, parmesan cream and wasabi mayo

*Gamberi Kataifi 12 €

Gamberi con pasta kataifi croccanti, riduzione di soia e maionese wasabi / Crunchy kataifi shrimps, soya sauce and wasabi mayo

▲ Tartare di Fassona 13€ 

Battuta al coltello di Fassona Piemontese con salsa al tuorlo, capperi e polvere di pomodoro essiccato
Scottona's steak tartare with egg yolk sauce, capers and dried tomatoes

*Salmone kabayaki 13 € 

Salmone cotto a bassa temperatura in salsa kabayaki / Sous Vide Salmon cooked in kabayaki sauce

*Tartare di tonno 14 € 

Cubettata di tonno pinne gialle con lime e polvere di pomodoro / tuna's tartare with limes and tomatoes powder

▲ Vitello Tonnato 10 € 

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata germogli di rucola e pomodoro essiccato / Sliced veal with tuna sauce, arugula

I Primi

*Spaghetti alla chitarra con ragù di polpo, pinoli e uva passa 14€

Chitarra spaghetti with octopus ragout, pine nuts and raisins

*Gnocchi di zucca con granella di pistacchio e fonduta di taleggio, mantecati con burro e salvia 12 €

Pumpkin 'gnocchi' with pistachio grain, taleggio cheese fondue, creamed with butter and sage

*Bottone di coda brasata al barbera, con demiglace e crema di pecorino 14 €

Braised Beef Tail Ravioli with demiglace and pecorino's cream

*Saccottini al nero di seppia ripeni di baccalà e ceci, con tartufo e vellutata di piselli 14 €

Saccottini filled with cod, truffle and chickpeas cream, on a green peas velvet soup

*Paccheri con intingolo di coniglio profumati con timo e limone 12 €

Paccheri with rabbit ragu, scented with lemon and thyme

PANE Fatto in casa
e SERVIZIO
1€ cad

▲▲▲ I Secondi ▲▲▲

▲ Rollatina di Agnello 17 €



Rollatina d'Agnello ripiena al pistacchio e yogurt con la sua jus e fiore di zucca fritto / Rolled Lamb with his jus, filled with pistacchio and fried courgette flower.

▲ Picanha di Marchigiana 18 €



Picanha (Taglio brasiliano) confit con jus di vitellone, servita con patate al forno / Brazilian cut of beef, sirloin cap, served with roasted potatoes

▲ Pancia Dong Po Rou 16€



Cubi di pancia di maiale brasata in salsa agrodolce con chutney di fichi e zenzero / Braised pork belly in a sweet and sour sauce with fig chutney

▲ Tagliata Olio e rosmarino 18 €



300gr di cuberoll di Scottona con rucola, pachino e rosmarino / Scottona's sirloin steak with arugula, 'pachino' tomatoes and rosemary

▲ Tagliata Tricolore 19 €



300 gr di cuberoll di Scottona con rucola grana e pachino / Scottona's sirloin steak with arugula, grana and 'pachino' tomatoes

▲ Tagliata crema di lardo al lampone e pepe rosa 19€



300 gr di cuberoll di Scottona con crema di lardo al lampone e pepe rosa / Scottona's sirloin steak with lard and raspberry cream

▲ Tagliata con funghi porcini 20 €



300gr di cuberoll di Scottona con funghi porcini / Scottona's sirloin steak with 'porcini' mushrooms

*Tonno Furikake con maionese wasabi e misticanza 17 €



Tonno in crosta di furikake (semi di sesamo e alghe) con maionese wasabi e misticanza / Furikake crusted tuna with wasabi mayo and salads

*Calamari scottati su crema di cannellini, verdura saltata e frutti di mare 17 €

Grilled squids on a cannellini's cream, with sauteed spinach and mussels and clams



Gli Hamburgers*



Per i nostri burgers utilizziamo solo carni selezionate, sono fatti in casa e serviti con patatine fritte

▲ CLASSIC BURGER 10 €

170gr di carne di vitellone locale con pomodoro, insalata, cheddar e guanciale

▲ BUFFALO BURGER 12 €

170gr di carne di Bufalo con pomodoro, rucola e Bufala 'caseificio Luisa Montefiascone'

▲ LAMB BURGER 12 €

170gr di scamone d'agnello con cicoria ripassata e pecorino primo sale 'Casa Marras'

▲ TUNA BURGER 12 €

burger di tonno con pomodoro, wasabi mayo, insalata.

▲ OCTOPUS BURGER 12 €

panino farcito con polpo, patate e crema di burrata

▲ VEGGIE BURGER 10 €

burger di verdure miste con pomodoro e insalata

▲▲▲ Contorni di stagione 5 € ▲▲▲

prodotto surgelato alcune materie prime da noi prodotte o acquistate vengono sottoposte a trattamento di abbattimento per bonifica preventiva e stoccaggio

**comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze




Le pietanze con questo simbolo non contengono glutine nella ricetta ma presentano rischio contaminazione




I Dolci



▲ Tortino al cioccolato con crema inglese  6 €

▲ Millefoglie con crema al pistacchio 6 €

▲ Ricottina con cannella, crumble al cacao e miele 6 €

▲ Sorbetto cremoso al limone  4 €

▲ Semifreddo lampone e pistacchio con mirror fondente 6 €

▲ Pera cotta nel vino con crema inglese  5 €