



## SAINT MARTIN

### • Vini Bianchi •

“Riserva della cascina” IX Miglio Lazio IGT  
21€

“Nina Trinca” Quomi Lazio Igt  
24€

“Generaj” Arneis Varomaldo  
25€

“Zanotelli” Muller Turgau Trentino DOC  
26€

“Pievalta” Verdicchio dei castelli di Jesi  
27€

“Alta Vigna” Greco di Tufo L'oplitá DOCG  
28€

“Cantina del Tuffaio” AGGÍ 2018 Lazio  
30€

“I Carpini” Timorasso Ruggiada del mattino DOC  
32€

“DS” Arcano maturano del frusinate IGT  
33€

“Peter Dipoli” Voglar Alto Adige  
47€

“Domaine d'Elise” Chablis 2021  
44€

### • Vini Rossi •

“Lanciola” Chianti colli Fiorentini DOCG  
21€

“Zanotelli” Schiava Trentino DOC  
25€

“Federici” Sapiens Cesanese del piglio DOCG  
27€

“Cortese” Nerello Mascalese IGT  
28€

“San Leonardo” Terre 2019 IGT  
30€

“Dirupi” Olé Rosso della Valtellina  
36€

“Damiano Ciolli” Cirinsium  
42€

“Pira” Barolo Serralunga 2018 DOCG  
65€

### • Varie •

Acqua 2€ - Caffè 2€ - Pane 3,50€ - Coperto 2,50€

PSW: Osteriasm

### • Entrée •

Polpo rosticcato, porro, chimichurri e farro soffiato  
13€

Carpaccio di vitello tonnato e rafano  
14€

Brandade di baccalà, patata dolce e kimchi mayo  
14€

Lingua di Bue, senape e misticanza  
13€

Tartare di tordo matto, chips di lievito madre  
14€

### • Pasta •

Dumpling al caffè, gamberi e maiale in salsa Thay  
15€

Tortello d'aringa, crema di melanzana e pomodorini confit  
16€

Tagliolino alle alghe, piselli, totani e ricotta  
15€.

Risotto lumache e ortica  
16€

### • Secondi •

Ombrina frollata, melanzana al miso e biedine  
19€

Spalla d'agnello, cutney di peperoni e yogurt di erbe  
20€

Galantina di coniglio, bagnacauda, finocchi e carota  
19€

Cuore di Merluzzo, battuto di prugne, capperi e olive in salsa beurre-blanc  
19€

### • Vini Rosé •

“Contrada di Soranno”  
23€

“Cantina Trinca” Thalita Rosato IGT  
24€

“Nic Travaglia” Cerasuola d'Abruzzo  
26 €

“Pietra” Rosato Salentino  
28€

“B-Side” Tenuta Lenzini  
34€

“Domaine le Rozies”  
36€

### • Bollicine •

“La Tordera” Saomí Prosecco Treviso Brut DOC  
22€

“Le Volpere” Prosecco Valdobbiadene Brut DOC  
25€

“Cantina del Tuffaio” Pas Dosé  
30€

“Domaine Allimant-Laugner” Cremant Brut  
32€

“Domaine Allimant-Laugner” Cremant Rosé  
32€

“Zanotelli” Forneri Rosé Trento DOC  
34€

“Enrico Gatti” Franciacorta Brut DOCG  
39€

“J. Charpentier” Champagne Tradition Brut  
60€

### • Degustazione •

Sei portate degustazione: 60€ cad.  
La degustazione è servita per tutti  
i commensali presenti a tavolo

### • Wine Pairing •

3 calici di vino in abbinamento  
20€

5 calici di vino in abbinamento  
30€

Per la presenza di allergeni chiedere  
informazioni al personale di sala