



Premio Miglior Ristorante dell'anno d'Italia

Come funziona? / How it works?

Puoi scegliere tra 2 menù degustazione, "Il Paese delle Meraviglie" e "Sogni di Latta". Tutti i commensali devono scegliere la stessa degustazione.

Si tratta di due degustazioni al buio dove non sapete cosa vi capiterà, pertanto se non mangiate o gradite qualcosa o siete intolleranti/allergici ditelo al momento della scelta così da garantirvi un'esperienza perfetta.

You can choose between 2 tasting menu, "Il paese delle Meraviglie" and "Sogni di Latta". All the table must choose the same tasting menu. All diners must choose the same tasting.

These are two tastings in the dark where you don't know what will happen to you, so if you don't eat or like something or you are intolerant/allergic, say it when choosing so as to guarantee you a perfect experience.

Il Paese delle Meraviglie

10 portate 100€
6 portate 80€
4 portate 60€

La tana del Bianconiglio (3, 5, 6)

Asso di Cuori (1,7)

Il piatto del Cappellaio Matto (7,10)

Goodbye England Rose (4,8)

Il mio Lago (1, 2, 3, 4, 9, 14)

Lo Stregatto (1, 2, 3, 4, 7, 10, 11, 14)

Ci vuole Fegato ad essere una Rana pescatrice (1, 2, 3, 4, 9, 14)

Parigi, un viaggio stupendo (1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 14)

Pre Dessert (1, 2, 3, 7, 14)

I Dolci (1, 3, 5, 6, 7, 8)

I Piatti più famosi delle due degustazioni

The most famous dishes of the two tastings

Nelle degustazioni puoi trovare alcuni dei seguenti piatti

In the tastings you can find some of the following dishes

Alice diventa un'ostrica

Alice marinata in mignonette di porro, aceto di melograno e Champagne, aria di finocchio e caviale di agrumi

Alice marinated in leek mignonette, pomegranate vinegar and Champagne, fennel air and citrus caviar

Il fenicottero e l'anguilla

Anguilla cotta alla brace, salsa dolce giapponese, maionese d'ostrica e fenicottero di pane fritto

Grilled eel, Japanese sweet sauce, mayonnaise of oyster and fried bread flamingo

Palloncini Carbonari

Bottoncini fatti a mano ripieni di carbonara

Handmade buttons filled with carbonara

Dalle Alpi alle Piramidi

Raviolini fatti a mano ripieni di brasato piemontese e cachi fermentati

Handmade ravioli stuffed with Piedmontese braised meat and fermented persimmons

Il mio mandarino

Baccalà a decadimento termico, chips di topinambur, latte di cocco, lemongrass e kefir lime

Cod with thermal decay, Jerusalem artichoke chips, coconut milk, lemongrass and kefir lime

Il piatto delle feste cubano

Filetto di maialino nostrano, spuma di banana, platano fritto e caviale di chutney di mango

Filet of local suckling pig, banana mousse, fried plantains and mango chutney caviar

Sogni di Latta

10 portate 100€

Sortilegi e stregonerie (3, 5, 6)
Finti maghi, false ideologie

Dei miei giorni più non sono il re (1,7)
Mentre il tempo scivola su me

Dammi una stella che non sia (4,8)
Solo un satellite, ma la stella mia

Un fiore, un fiore rosso che mi dia (7,10)
Il suo profumo e di plastica non sia

Dimmi che ancora crescerò (1, 2, 3, 4, 7, 10, 11, 14)
Anche se sono di latta i sogni che ho

Sguardi vuoti, senza più realtà (1, 2, 3, 4, 9, 14)
Nei silenzi di chi si è arreso già
Fermati con me
Forse insieme a te
Salverò quest'anima, se da salvare è

Le stagioni, il mare, il vento e noi (1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 14)

Dipingi un uomo se c'è (1, 2, 3, 7, 14)
Che non distrugga gli ideali suoi

Dipingi un sole se puoi (1, 3, 5, 6, 7, 8)
(Sì, che lo puoi)

Spacciando borotalco ai figli tuoi (1, 3, 5, 7, 8)

Il pane fatto a mano da noi ha un prezzo di 4€ a persona (anche gluten free)
Puoi anche fare un abbinamento vini a 35€, 45€ oppure 55€



L'idea

Il menù completo è composto da 10 portate e nasce dal momento che sto vivendo con i suoi amori, le sue paure, i suoi colori e le sue difficoltà.

Due degustazioni diverse in cui ho messo tutta la mia passione e che esprimono due modi diversi di vivere la propria vita.

Diamo colore a questa vita!

Buona degustazione

Lo Chef
Stefano Intraligi

Sostenibilità e ZERO sprechi

Grazie a questo format riusciamo a non sprecare cibo ed a garantire sempre la massima qualità delle materie prime in tutta la loro freschezza e fragranza.

Tutte le farine usate nei nostri piatti provengono dal Sud Italia.

Le uova sono biologiche di una piccolissima azienda proprio qui vicino.

Le verdure e parte della frutta vengono prodotte nel nostro orto sinergico situato nel Parco di Veio e coltivate personalmente dallo Chef. L'impollinazione e l'allontanamento dei parassiti, avvengono tramite le api operaie solitarie ospitate nel nostro orto.

Le carni provengono da allevamenti principalmente abruzzesi e locali, che cercano il più possibile di rispettare la vita degli animali allevati.

L'olio extra vergine di oliva viene prodotto da noi e viene supportato da altri oli extra vergine di oliva di piccole aziende sparse in tutta Italia dal Nord al Sud.

Sicurezza e pulizia

Tutte le preparazioni con pesce crudo sono state abbattute a -20° per 24h come richiesto dal reg.853/2004 per prevenire il rischio di anisakidiosi.

Alcuni prodotti freschi sono conservati a bassa temperatura per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.

Etienne Bistrot

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del reg. uen. 1169/2001 - "sostanze o prodotte che provocano allergie o intolleranze"

We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

- 1-cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut-)/cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2-crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans and products based on shellfish
- 3-uova e prodotti a base di uova / eggs and egg products
- 4-pesce e prodotti a base di pesce / fish and products based on fish
- 5-arachidi e prodotti a base di arachidi / peanuts and peanut-based products
- 6-soia e prodotti a base di soia / soy and soy-based products
- 7-latte e prodotti a base di latte / milk and products made from milk
- 8-frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil, pistachios, macadamianuts)
- 9-sedano e prodotti a base di sedano / celery and products based on celery
- 10-senape e prodotti a base di senape / mustard and products containing mustard
- 11-semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / sesame seeds and products based on sesame
- 12-solfiti in concentrazione superiore a 10mg / kg / sulphites at concentrations greater than 10mg / kg
- 13-lupini e prodotti a base di lupini / lupins and products based on lupins
- 14-molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs and products based on shellfish

