


**PRANZO**  
(dalle 12.00 alle 15.00)


**PER COMINCIARE**

Tris di crostoni (speck e provola, cicoria, ricotta e alici)	9
Vellutata di funghi porcini con crostini di pane e rucola fritta	12
Tartare di salmone con couscous al nero di seppia, mango e guacamole	12
Tagliere Etablì di salumi e formaggi con frutta fresca, frutta secca, miele e paté di olive	10
Tagliere Km Zero di salumi e formaggi artigianali tipici del Lazio con miele e gelatine	15
Tagliere Km Zero di salumi e formaggi senza lattosio tipici del Lazio con gelatine	10

**PRIMI**

Mezze maniche alla carbonara (con uova biologiche)	9
Spaghettoni cacio e pepe	V 9
Mezze maniche all'amatriciana	9
Spaghettoni con tonno fresco, olive, pomodorini e capperi	10
Pasta e fagioli borlotti	 10
Mezze maniche con broccoli e pecorino	10

**SECONDI**

Hamburger Etablì di manzo danese (gr. 200) con Taleggio, bacon, patate al forno e tritico di salse	14
Saltimbocca rivisitato (bocconcini di vitella cotti a bassa temperatura, avvolti con prosciutto e salvia, serviti con crema di pecorino)	14
Straccetti di pollo grigliati con broccoli, verdure di stagione, patate viola e salsa yogurt	13
Schiacciata di ceci, cicoria e curcuma, con insalatina mista e maionese vegana	 14
Polpette di tonno fresco con insalata di spinaci	13

**INSALATE**

Patate viola, carote, ceci e maionese vegana	10
Tonno, insalata mista, uovo sodo, pomodori secchi, finocchi e semi di sesamo nero	10
Bresaola, quinoa, pomodorini e mais	10
Salmone, riso Venere, avocado e limone	10
Spinacino, pere, scaglie di Grana, limone e noci	10

**DOLCI**


Tiramisù	6
Strudel di mele	5
Dolci della Bakery	

**LUNCH**  
(from 12.00 to 15.00)


**APPETIZERS**

Trio of croutons (speck and provola, chicory, ricotta and anchovies)	9
Cream of porcini mushrooms with croutons of bread and fried arugula	12
Salmon tartare with couscous with cuttlefish ink, mango and guacamole	12
Etablì selection of assorted cheeses, cold cuts and cured meats	10
“Km 0” selection of handmade assorted cheeses and cold cuts typical of the Lazio Region	15
“Km 0” selection of handmade cold cuts and assorted <b>lactose-free</b> cheeses typical of the Lazio Region	10

**FIRST COURSE**

Mezze maniche alla carbonara (with eggs, bacon, pecorino cheese and black pepper)	9
Spaghettoni with cacio and pepper	V 9
Mezze maniche all'amatriciana (with bacon, ciliegino tomatoes and pecorino cheese)	9
Spaghettoni with fresh tuna, olives, cherry tomatoes and capers	10
Pasta and borlotti beans	 10
Mezze maniche with broccoli and pecorino cheese	10

**SECOND COURSE**

Hamburger Etablì (gr. 200) served with Taleggio cheese, bacon, oven-roasted potatoes and a tris of sauces	14
Our version of Roman “saltimbocca”: slowly cooked veal wrapped with prosciutto and sage, served with chicory and pecorino cream	14
Grilled chicken strips with broccoli, seasonal vegetables, purple potatoes and yogurt sauce	13
Schiacciata of chickpeas, chicory and turmeric, served with mixed salad and vegan mayonnaise	 14
Fresh tuna fishballs with spinach salad	13

**SALADS**

Purple potatoes, carrots, chickpeas and vegan mayonnaise	10
Tuna, mixed salad, boiled egg, dried tomatoes, fennel and black sesame seeds	10
Salmon, Venere rice, avocado and lemon	10
Spinacino, pear, Grana, lemon and walnuts	10

**DESSERT**

Tiramisù	6
Apple strudel	5
Artisanal dessert from our Bakery	