

imàgo

PER INIZIARE... TO START...

CRUDO MISTO DI MARE
RAW SEAFOOD PLATTER

POLPO ALLA LUCIANA
"LUCIANA" OCTOPUS

CARNE CRUDA ALLA PIZZAIOLA, NOCCIOLE, CAPPERI E SALSA BERNESE
RAW BEEF "PIZZAIOLA", HAZELNUTS, CAPERS AND BERNESE SAUCE



PASTE E RISI PASTA AND RICES

SCAMPI E CIME DI RAPA IN RAVIOLO
SCAMPI AND TURNIP GREENS RAVIOLI

SPAGHETTI AI CETRIOLI DI MARE, VONGOLE E POMODORINI GIALLI
SPAGHETTI WITH SEA CUCUMBERS, CLAMS AND YELLOW TOMATOES

RISO ACIDO, NOCCIOLE, FEGATINI DI POLLO E CACAO
SOUR RISOTTO, HAZELNUTS, CHICKEN LIVERS AND COCOA



PRIMAVERA/ESTATE 2021
AUTUMN / WINTER 2021

MENU DEGUSTAZIONE *imàgo 6* € 170 (6 portate, bevande escluse)
TASTING MENU *imàgo 6* € 170 (6 courses, beverage not included)

IL MENU DEGUSTAZIONE È DISPONIBILE FINO ALLE 22:00 | THE TASTING MENU IS NOT AVAILABLE AFTER 10:00 P.M.

SOLO PER TAVOLI INFERIORI ALLE 4 PERSONE *imàgo à la carte* € 140 (3 portate a scelta, bevande escluse)
ONLY FOR TABLES OF 3 PEOPLE OR LESS *imàgo à la carte* € 140 (3 courses at your choice, beverage not included)

PIATTO AGGIUNTIVO € 20,00
EXTRA DISH € 20,00



CARNE E PESCE MEAT AND FISHES

CONIGLIO ALLA CACCIATORA
RABBIT "CACCIATORA" STYLE

ROMBO E PEPERONI
TURBOT AND BELL PEPPERS

BRANZINO AL SALE, FUNGHI E ALGHE
SALT-CRUSTED SEA BASS, MUSHROOMS AND SEAWEEDS



DOLCI E DESSERTS SWEETS AND DESSERTS

PERA, RICOTTA E CIOCCOLATO
PEAR, RICOTTA AND CHOCOLATE

TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE
CHOCOLATE AND ALMOND CAKE

MILLEFOGLIE, VANIGLIA, MELOGRANO E NOCCIOLE SALATE
MILLEFEUILLE, VANILLA, POMEGRANATE AND SALTED HAZELNUTS



SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA REGIONE LAZIO
SELECTION OF CHEESES FROM OUR REGION