

Premiato con un premio Oscar (assieme a quello di Piero Gherardi per i costumi), il film viene ancora oggi considerato uno dei più grandi della storia del cinema, tanto da essere stato inserito dalla prestigiosa rivista inglese Sight & Sound al 9° posto nella graduatoria delle più belle pellicole mai realizzate e al 3° nella classifica stilata dai registi.

Romanità

38,00 euro l'intero menu senza l'apporto di modifiche

Gioco di baccalà:

Rosa di carpaccio, lime, gelatina di rum, sciroppo di zucchero di canna, foglie fritte di menta	
Cappuccino di baccalà, patate soffiate, il cacao in fave e polvere	
Crocchetta di trippa di baccalà, salsa al pomodoro bruciato, vaniglia	12,00
Gnocchetti patate e broccoli cacio e pepe con caviale di tartufo e pecorino della Sabina	12,00
Abbacchietto IGP..... il cosciotto, la costoletta e la coratella	16,00
Crostatina con ricotta, visciole e sorbetto di orzata	6,00

A tavola con Fellini e la sua terra

35,00 euro l'intero menu senza l'apporto di modifiche

"Mi sento come un ferroviere che ha venduto i biglietti, messo in fila i viaggiatori, sistemato le valige nel bagagliaio: ma dove sono le rotaie?"

La Piadina	9,00
I Cappelletti	12,00
Vitellone da latte dell'Appennino centrale e scalogno romagnolo	14,00
Zuppa inglese e aceto balsamico di Modena	6,00

I classici del Ristorante Giuda Ballerino

60,00 euro l'intero menu senza l'apporto di modifiche

Spiedino di gambero in pasta fillo con spuma di mortadella	16,00
Raviolo di burrata, limone candito, ragù di scampi e colatura di alici	22,00
Astice con salsa di bufala, cialda di broccoli e salsiccia.	30,00
Tortino di pastiera con gorgonzola e granita di pere e cesanese del Piglio.	12,00

Il momento

42,00 euro l'intero menu senza l'apporto di modifiche

Crudo di gamberi rosa d'Anzio, succo gelè di mela verde e arachidi caramellati al sale	14,00
Bignè fritto al nero di seppia, farcito con ricotta su salsa di peperoni.	10,00
Raviolo di cipolla fondente, zabaglione alla noce moscata, ortaggi disidratati e fritti.	12,00
Pesce bandiera affumicato alla liquirizia cotto alla piastra, carciofi arrostiti, fondente al pomodoro piccadilly timo limone e aria di mentuccia	14,00
Parfait al cioccolato fondente e cannella, gelatina di kiwie raviolo croccante al caprino.	6,00

La dolce Vita

60,00 euro l'intero menu senza l'apporto di modifiche

Capasante marinate al the verde, granita di cetrioli, cialda e salsa di zucca	4,00
Coda di rospo dragoncello, flan di patate, porcini in tempura e vinaigrette al melograno.	14,00
Risotto Vialone nano mantecato con confettura di limoni alla vaniglia, crudo di gamberi rossi, vongole veraci e olio ai pistacchi di Bronte.	13,00
Caramelle di pasta fresca, farcite con ragù di maialino, cialda di parmigiano ed infusione di ginepro e aghi di pino.	13,00
Manzo, salsa di provolone del monaco e verdure di stagione agrodolci.	18,00
Mousse al basilico, biscotto al cioccolato, crema al ginseng, pinoli tostati, crema dolce di pachino	6,00

Il film, girato nel 1963, prende il titolo di 8 1/2, poiché questa pellicola viene dopo sette suoi film più un "mezzo" (cioè l'episodio, Le tentazioni del dottor Antonio), ed in seguito si rivelerà uno dei capolavori, forse il più importante di tutti, del regista