



Crudo di alalunga, latte di mandorla tostata e aneto	22
Zucchine crude e cotte con salsa al curry	16
Quaglia, aglio nero e peperone arrosto	18
Battuto di vacca, lattughino e rapa rossa affumicata	18

Spaghettoni Monograno Felicetti, friggirelli e vongole	20
Tortelli di erbe, aglio orsino, kefir di capra e bottarga di spada	18
Risotto con melanzana alla brace, pomodoro e peperone crusco	18
Bottoni di anatra, riduzione di bacche di sambuco e ginepro	18

Melanzana bianca alla brace, caprino, rafano e sommacco	24
Triglia ripiena di gamberi rosa, salsa di crostacei e datterino	30
Pannicolo alla brace, funghi glassati e semi di zucca fermentati	28
Coniglio, salsa alla cacciatora, carote e semi di senape	28
Pane integrale farine <i>Fattoria Poldo</i> con burro salato	3 p.p.

Tutto il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata



Yogurt di pecora, gelato alla cera d'api e miele di acacia	12
Cioccolato al caramello, ribes nero e nocciola gentile romana	12
Tartelletta con more, caramello salato e ricotta di bufala	12
Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo	10
Selezione di formaggi Agricola San Maurizio & Agricola Fiorini	18

Menu degustazione 9 portate
scelto dagli chef

80

Menu degustazione 7 portate

60

Crudo di persico, orzo fermentato e olio all'aneto

Pomodori semidisidratati, tuorlo e acqua di pomodoro

Tortelli di erbe, aglio orsino, kefir di capra e bottarga

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione, susina e nocciola / Pescato, sfoglia di patate e salsa al vino

Gelato alle foglie di fico, susina rossa e arachidi

Cagliata di latte, albicocca fermentata e bacche di sambuco in granita

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate	50
Abbinamento al calice per il 7 portate	40
Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate	30

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo