



Crudo di gambero rosa, asparago bianco fermentato e aneto	22
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde	20
Quaglia, carota, aglio nero e finocchietto selvatico	22
Carpaccio di manzo ripieno di battuto di barbabietola e il suo fondo	22
***	
Tortellini con vignarola e fava di cacao	26
Gnocchetti con cicoria amara e crudo di mazzancolle	26
Risotto con cedro sotto sale, fave e finocchietto	26
Ravioli di anatra, zafferano e scalogno ossidato	26
***	
Tart con piselli, porcini fermentati e zucchine romanesche	28
Coniglio ripieno di pomodori secchi con salsa di olive infornate	30
Piccione con salsa al vino rosso e cipolline in agrodolce	35
Pescato, panna acida e radicchio fermentato	30
Pane semintegrale farine <i>Fattoria di Poldo</i> , focaccia ai semi e burro alle erbe	5 p.p.

Il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata

Molti degli ortaggi e delle erbe presenti in menu sono di nostra produzione



À la carte - Minimo 2 portate a persona

Tartelletta di mandorle, crema al basilico e fragoline di Nemi	15
Cremoso cioccolato <i>Cacao Crudo</i> 70%, gelato di ricotta di bufala e pepe di Sichuan	16
Mousse al grano, gelato al lievito madre e lampone	16
Bavarese alle noci e sorbetto al corbezzolo	16
Selezione di formaggi, mostarda, pan brioche con uvetta e noci	22

**Menu degustazione 9 portate**

*scelto dagli chef*

100

\*\*\*

**Menu degustazione 7 portate**

80

Crudo di gambero rosa, asparago bianco fermentato e aneto

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde

Tortellini con vignarola e fava di cacao

Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro

Costata, ciliegie ed erba pepe/Coregone con dressing asiatico

Granita di mandorle, cardamomo e capperi

Gelato alle foglie di fico, salsa alle fragoline e vaniglia

\*\*\*

***Pairing***

Abbinamento al calice per il 9 portate	60
Abbinamento al calice per il 7 portate	50
Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate	45

Il servizio del pane è incluso nei percorsi degustazione  
I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo