



Estate 2024

Menu à la carte

Tart, tonno pinna gialla e gel di pomodoro - 30

Rollè di faraona e maiale, senape e salsa allo zafferano - 28

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche- 25

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido- 30

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 30

Ravioli di pomodori grigliati, pesche e shiso - 28

Pescato secondo frollatura, salsa alla senape e dragoncello - 40

Piccione alla brace ed erbe di campo - 36

Melanzana alla Wellington, alga Nori e fondo vegetale - 32

Tartelletta, uva fragola e gelato al tagete - 18

Sorbetto al pomodoro arrosto, vaniglia e mascarpone - 16

Creoso ai pepi, sorbetto al sedano e levistico - 16

Creoso al cioccolato *Cacao Crudo*, alloro e sorbetto alla mandorla - 16

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale farine *Molino Sobrino* e burro - 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 principali a persona*



Estate 2024

Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

120

Menu degustazione 7 portate

95

Tart, persico del lago di Nemi, alga kombu e prezzemolo

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Tortelli di crostacei, ventricina e pomodoro

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Manzo, peperoni grigliati e jalapeño

Sorbetto di peperoni e lampone

Sorbetto al pomodoro arrosto, vaniglia e mascarpone

Menu degustazione 7 portate vegetariano

95

Tart, Rapa di Chioggia, pomodoro e crema alle mandorle

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Ravioli di pomodori grigliati, pesche e shiso

Lenticchie risottate, patate e limone fermentato

Melanzana alla Wellington, alga Nori e fondo vegetale

Sorbetto di peperoni e lampone

Tartelletta, uva fragola e gelato al tagete

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 70

Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 60

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 50

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