



Autunno 2024

Menu à la carte

Crudo di scampi, acqua di cozze e agrumi - 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

Tortelli di galletti in brodo e porcini - 30

Pescato secondo frollatura, salsa alla senape e dragoncello - 38

Piccione alla brace ed erbe di campo - 38

Wellington vegetale, alga nori e tartufo - 32

Tartelletta, castagna, melagrana e fava tonca - 18

Gelato al porcino, caramello ai ceci e clementine - 16

Cremoso ai pepi, sorbetto al sedano e levistico - 16

Cremoso 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 olio montato - 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



Autunno 2024

Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

120

Menu degustazione 7 portate

95

Tart, persico del Lago di Nemi e prezzemolo

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Tortelli di crostacei, ventricina e pomodoro

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Anatra in due servizi

Sorbetto zucca e zenzero

Gelato al porcino, caramello ai ceci e clementine

Menu degustazione 7 portate vegetariano

95

Tart, rapa di Chioggia e rafano

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Tortelli di galletti in brodo e porcini

Lenticchie risottate, patata e limone fermentato

Wellington vegetale, alga nori e tartufo

Sorbetto zucca e zenzero

Tartelletta, castagna, melagrana e fava tonca

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

A partire dal 28 novembre 2024 i menu degustazione subiranno delle modifiche, anche nel prezzo:

9 portate €130; 7 portate €100; 7 portate vegetariano €100