



## Menu à la carte

Calamaretti scottati, cozze e tomatillo - 32

Pancia di maiale, mela ossidata e senape - 30

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche - 26

\*\*\*

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 35

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 30

Ravioli di cavolfiore, tartufo nero e miso di nocciole - 35

\*\*\*

Pescato secondo frollatura, salsa alla senape e dragoncello - 38

Piccione alla brace ed erbe di campo - 40

Wellington di cardo gobbo e salsa allo zafferano - 35

\*\*\*

Tartelletta, castagna, melagrana e fava tonca - 18

Gelato al porcino, caramello ai ceci e clementine - 16

Cre moso ai pepi, sorbetto al sedano e levistico - 16

Cre moso al cioccolato Cacao Crudo, alloro e sorbetto alla mandorla - 16

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale con 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*



## Percorsi degustazione

### ***Menu degustazione 9 portate***

scelto dagli chef

130

\*\*\*

### ***Menu degustazione 7 portate***

100

Crudo di crostacei, acqua di cozze e tomatillo

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Shoyu ramen e coregone del lago di Nemi

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Anatra in due servizi

Cialda di latte, semi di zucca e arancia

Gelato al porcino, caramello ai ceci e clementine

\*\*\*

### ***Menu degustazione 7 portate vegetariano***

100

Tart di rape dolci, caprino e chinotto

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Ravioli di cavolfiore, tartufo nero e miso di nocciole

Lenticchie risottate, patata e limone fermentato

Wellington di cardo gobbo e salsa allo zafferano

Cialda di latte, semi di zucca e arancia

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*