



Menu à la carte

Tart con coregone del lago di Nemi, sedano e rafano - 32

Ravioli di bieta in brodo di cipolla - 26

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

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 35

Wonton di gamberi e maiale in brodo - 35

Lenticchie risottate, patata e limone fermentato - 30

Pescato secondo frollatura e beurre blanc all'acetosa - 38

Piccione alla brace ed erbe - 40

Wellington vegetale, alga nori e mallo di noce sott'aceto - 35

Tartelletta sorbetto alle bacche di sambuco e zafferano - 18

Gelato al porcino, caramello ai ceci e clementine - 18

Crema al finocchietto, sorbetto all'arancia e oliva - 16

Crema 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

Tart con coregone del lago di Nemi, sedano e rafano
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Wonton di gamberi e maiale in brodo
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro
Rollè di quaglia lardellata e tartufo nero pregiato
Cialda di latte, anice stellato e agrumi
Gelato al porcino, caramello ai ceci e clementine

Menu degustazione 7 portate vegetariano

100

Tart con carciofi e cedro sotto sale
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 vegetale, alga nori e mallo di noce sott'aceto
Cialda di latte, anice stellato e agrumi
Tartelletta, sorbetto alle bacche di sambuco e zafferano

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*