



Menu à la carte

Tart con vagnarola, stracchinato ed erbe di campo - 30

Seppia, kefir di mandorle e salsa al nero - 32

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

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 35

Ravioli di capriolo, aglio nero, olive e cipolla - 35

Lenticchie risottate, patata e limone fermentato - 30

Pescato secondo frollatura e beurre blanc - 38

Piccione alla brace ed erbe - 40

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

Mousse alla cera d'api e gelato al rosmarino - 18

Rabarbaro, vaniglia e piselli semicanditi - 18

Namelaka al pinolo, sorbetto al pino mugo e mela - 18

Cre moso al cioccolato Cacao Crudo, alloro e sorbetto alla mandorla - 18

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale con farine Molino Sobrino e olio montato - 5 p.p.

Per chi desidera aggiungere il piatto firma degli chef

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

*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, rafano e levistico

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Ravioli di capriolo, aglio nero, olive e cipolla

Crostacei in salsa di acciughe e piselli

Rollè di quaglia lardellata ed erbe

Rapa rossa, lampone e cardamomo nero

Rabarbaro, vaniglia e piselli semicanditi

Menu degustazione 7 portate vegetariano

100

Tart con vingarola, stracchinato ed erbe di campo

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Spaghettono *Monograno Felicetti* con emulsione alla rosa canina

Lenticchie risottate, patata e limone fermentato

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

Rapa rossa, lampone e cardamomo nero

Mousse alla cera d'api e gelato al rosmarino

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

Abbinamento di succhi e kombucha per il 9 portate - 65

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