



## Menu à la carte

Tart, crema al tuorlo, vignarola e mentuccia - 30

Scampo, pomodoro verde e foglie di fico - 35

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche - 30

\*\*\*

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 35

Tortelli di morchelle in brodo di cipolla e aglio nero - 35

Risotto aglio orsino e crescione - 35

\*\*\*

Pescato secondo frollatura, beurre blanc e luppolo - 40

Piccione alla brace ed erbe - 45

Asparago bianco fermentato, carciofi e tartufo - 38

\*\*\*

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

Cremoso 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.*

*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

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 80

Abbinamento di succhi e kombucha per il 9 portate - 65

\*\*\*

### **Menu degustazione 7 portate**

100

Tart con coregone del Lago di Nemi, aneto e agrumi

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

\*\*\*

*Per chi desidera aggiungere il piatto firma degli chef*

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 38

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

100

Tart, crema al tuorlo, vignarola e mentuccia

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Spaghettoni *Monograno Felicetti* con emulsione alla rosa canina

Risotto aglio orsino e crescione

Asparago bianco fermentato, carciofi e tartufo

Fragola, rabarbaro e fiori di sambuco

Mousse alla cera d'api e gelato al rosmarino

\*\*\*

### **Pairing**

Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 70

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 55

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