



Menu à la carte

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

Scampo, pomodoro arrosto e foglie di fico - 35

Tart, crudo di tonno ed emulsione al datterino - 35

Tortelli di morchelle, brodo al miso di pane e parmigiano - 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 35

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 38

Lattuga, tamari di mandorla e kefir affumicato - 38

Pescato secondo frollatura, beurre blanc e levistico - 40

Piccione alla brace ed erbe selvatiche - 45

Tartelletta, cremoso all'arachide e ciliegie - 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, pan brioche al pomodoro 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*



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, datterino arrosto ed erbe

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Cozze affumicate, peperone e dragoncello

Tortelli di gamberi, ventricina e pomodoro

Anatra, koji e frutti rossi

Rapa rossa, lampone e limone

Rabarbaro, crema al mascarpone e vaniglia

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, pomodoro e pesche

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Fagiolini stringa, Gran Gessato e foglie di fico

Tortelli di basilico e garum al pecorino in brodo di pesche

Lattuga, tamari di mandorla e kefir affumicato

Granita di mandorle, cardamomo e capperi

Namelaka al pepe di Sichuan, albicocca e verbena

Pairing

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

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 55

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo