

La Nostra Cucina

Per iniziare...

*La mini cheesecake salata al Tonno sottolio e Zenzero
con coulis ai Piselli* € 10,00

*La soppressa di Polpo e crumble ai Pomodori secchi
con salsa al Basilico** € 13,00

*Il carpaccio di Salmone marinato
allo Zucchero di canna, Sale blu di Persia e Zeste
con insalatina di Finocchi e Spinacino novello* € 11,00

Il cotechino su vellutata di Patate al Tartufo € 12,00

*Lo sformatino di Carciofi e Patate
con fonduta alla Toma Piemontese* € 11,00

Un bel piatto di...

*Il Risotto mantecato alla Zucca, Burrata pugliese
e crumble all'Amaretto salato* € 12,00
(min. 2 persone)

*Gli Agnolotti al Nero di seppia ripieni di Salmone
al burro e Timo, su crema di Patate e caviale di Lompo** € 15,00

*Le Linguine di Benedetto Cavalieri
ai Ricci di mare e polvere di Caffè** € 15,00

*I Tagliolini di farina di Castagne al ragù di Salsiccia,
mantecati al Cacio e Pepe* € 13,00

*I Paccheri di Benedetto Cavalieri scomposti
con il battuto di Lepre e le scaglie di Cioccolato fondente** € 13,00

E poi ...

<i>La costoletta di Suino iberico al Mirto e Limone con caponatina al Miele di zagara e Pinoli</i>	€ 16,00
<i>La Tagliata di controfiletto Uruguayana scottata in ghisa con riduzione al Primitivo e purè di Sedano rapa e Patate *</i>	€ 17,00
<i>La Coscia d'Anatra in Cassoeula cotta a bassa temperatura*</i>	€ 17,00
<i>Le code di Gamberoni con purè di Patate violette e salsa al Franciacorta</i>	€ 16,00
<i>La Ricciola alla pizzaiola rivisitata e cotta a 72°C</i>	€ 16,00
<i>Il Nostro Piatto di Formaggi 4/6 Selezione di formaggi accompagnati da mostarde e salse</i>	€ 10,00/13,00

Le paste fresche sono preparate ogni settimana dalle mani dei nostri cuochi

P.S. alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

P.S. Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale

Coperto € 2,00

I Salumi

“Il Tradizionale”

*Piatto ai salumi della tradizione:
Salame crudo, Pancetta,
Lardo di Montagna, Coppa*

€ 7,00

“Il Ricercato”

*Piatto ai Salumi della selezione:
Speck d'Anatra, Prosciutto crudo,
Petto d'Oca*

€ 10,00

Vini al Bicchiere

Vini Bianchi e Rosati

Jeio Spumante Cuveè Extra Dry Valdobbiadene

€ 3,50

Sauvignon Collio doc Ronco dei Folo

€ 4,00

Riflessi Bianco del Circeo doc Cantina Sant'Andrea

€ 3,50

Cerasuolo d'Abruzzo doc Gianni Masciarelli

€ 4,00

Vini Rossi

Ripasso della Valpolicella Villa Belvedere

€ 4,50

Pactio Rosso Toscana igt Tenuta Fertuna

€ 4,00

Syrah Terre di Sicilia Molino a Vento

€ 3,50

RossoBastardo Umbria igt Signae

€ 3,50