

Menù

GLI ANTIPASTI

Sformato di patate e porcini, crema di formaggi dolci e tartufo fresco	^{[1][3][7]}	€ 12
Tartara di salmone selvaggio, frutta esotica e caviale di limone	^{[4][9]}	€ 13
Melone, mozzarella di bufala campana, tartufo estivo e olio di frantoio	^[7]	€ 12
Arvoldo umbro, cacio fuso, prosciutto Lupattelli, miele e noci	^{[1][7][8]}	€ 12
Battuta di manzo, tuorlo fritto, cipolla stufata e cialda al farro	^{[1][3][12]}	€ 13
Polpo grigliato sedano rapa e patate viola	^{[7][9][13]}	€ 13

I PRIMI

Pacchero di Gragnano ciliegino, pecorino di fossa e guanciale di cinta croccante	^{[1][7]}	€ 11
Gnocco ripieno al taleggio, burro alla vaniglia e tartufo	^{[1][7]}	€ 13
Picio al Sagrantino, ragù bianco di Chianina e briciole di pane alle erbe spontanee	^{[1][9][11]}	€ 12
Tortello di burrata, passata di datterino giallo e pesto di basilico	^{[1][7]}	€ 13
Taglierini di casa all'astice con pistacchi di Bronte	^{[1][2][8]}	€ 14
Spaghetto Mancini, vongole veraci, bottarga di muggine, lime e menta	^{[1][2][4][13]}	€ 14

I FORMAGGI

Selezione di formaggi nazionali ^[7]
 miele, marmellate, mostarda e
 pan brioche caldo
 € 15

Tutti i piatti presenti in questo menù possono contenere tracce di allergeni che sono indicati con un numero da 1 a 14 secondo il seguente elenco:

[1] = Cereali contenenti glutine
 [2] = Crostacei
 [3] = Uova
 [4] = Pesce

[5] = Arachidi
 [6] = Soia
 [7] = latte
 [8] = noci

[9] = sedano
 [10] = sesamo
 [11] = Anidride solforosa
 [12] = senape

[13] = Molluschi
 [14] = Lupini

In caso di allergie ed intolleranze Si prega di farlo presente al personale in servizio

Menù

I SECONDI

Scamone di vitellino cotto a bassa temperatura su insalatina croccante e salsa di mirtili	[1]	€ 18
Lombatina di agnello in crosta di pistacchi e carciofo alla romana	[8][12]	€ 18
Tonno sashimi scottato, verdure marinate e salsa di mango	[4][9]	€ 18
Polpette di melanzane, olio al basilico e yogurt greco	[1][3][7]	€ 14
Tagliata di scottona al sale maldon e patate rustiche alla griglia		€ 18
Filetto di manzo con riduzione di Sagrantino, tartufo e flan di ricotta	[3][7][11]	€ 24

I DESSERT

Cheesecake Pesche e Sambuca	[1][7]	€ 8
Millefoglie di meringa alle mandorle, mousse di mascarpone e fragole	[3][7][9]	€ 8
Crostatina di frolla alle nocciole, crema al limone e lamponi	[1][3][7][8]	€ 8
Semifreddo al mango e la sua salsa	[7]	€ 8
Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla lavanda	[1][7][8]	€ 8
Cestino freddo di zuppa inglese e il suo gelato	[1][3]	€ 8
Tagliata di frutta fresca con gelato al mojito	[11]	€ 8

Acqua microfiltrata naturalizzata DM. 25 2012	€ 2
Acqua Nepi	€ 2,5
Acqua San Pellegrino	€ 3

Caffè	€ 1,5
Tisane	€ 4,5
Coperto	€ 2

Tutti i piatti presenti in questo menù possono contenere tracce di allergeni che sono indicati con un numero da 1 a 14 secondo il seguente elenco:

[1] = Cereali contenenti glutine
[2] = Crostacei
[3] = Uova
[4] = Pesce

[5] = Arachidi
[6] = Soia
[7] = latte
[8] = noci

[9] = sedano
[10] = sesamo
[11] = Anidride solforosa
[12] = senape

[13] = Molluschi
[14] = Lupini

In caso di allergie ed intolleranze Si prega di farlo presente al personale in servizio
In alcuni periodi dell'anno potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità