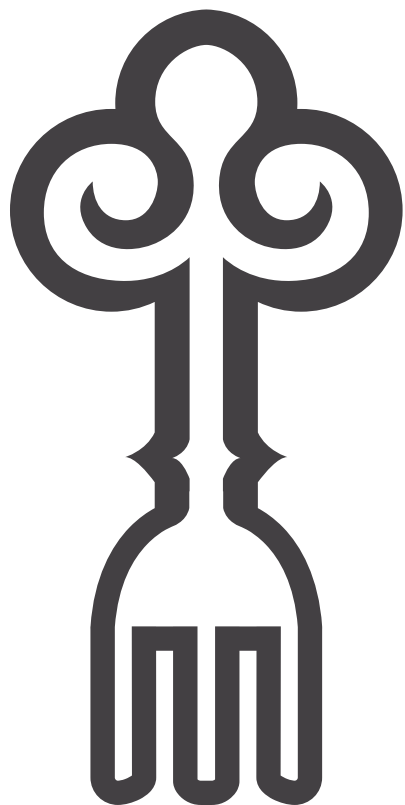


Anti



pasti

INSALATA TIEPIDA DI SEPIE CON LA SUA MAIONESE, VERDURE CROCCANTI, OLIVE DI GAETA E GELATINA AL MELOGRANO € 15

ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON POMODORINI PICCADILLY ARROSTO, BURRATA DI BUFALA E CROSTONE DI PANE ALLA PAPRIKA € 15

CREMA DI FAGIOLI "COCCO BIANCO DI SPELLO", FILETTI DI SCORFANO ALLA DIAVOLA E CHIPS DI RISO SOFFIATO € 13

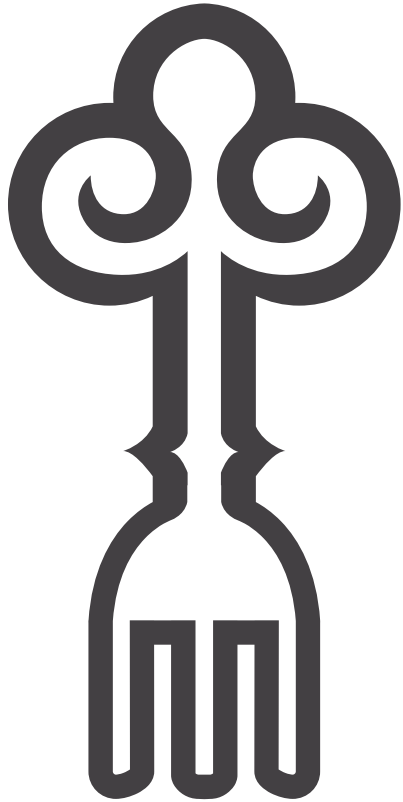
VELLUTATA DI PORRI E PATATE, CALAMARO SCOTTATO E POLVERE DI TANDOORI € 14

PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO CON CIPOLLOTTI GLASSATI E SALSA DI MIELE E ACETO BALSAMICO € 14

CARCIOFO CROCCANTE SU RICOTTA DI PECORA AFFUMICATA, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E SCAGLIE DI PECORINO SARDO € 13

CREMA DI CAVOLFIORRE CON POLPETTE DI CACIO CAVALLO, BACON CRISPY E POLVERE DI LIQUIRIZIA € 14

UOVO POCHÈ COTTO A BASSA TEMPERATURA, VELLUTATA AL TARTUFO E PUFF DI PECORINO € 11



Dolci

TIRAMISU'

Con spuma al mascarpone, caffè espresso e savoiardo fatto in casa

€ 7

CHEESE CAKE

Con bavarese ai frutti rossi

€ 8

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Terra al cacao e mandorle, gelatina al jack Daniel's

€ 8

CASSATA NAPOLETANA

€ 8

CANNOLO DI ANANAS

Spuma di yogurt e vaniglia con meringa al limoncello

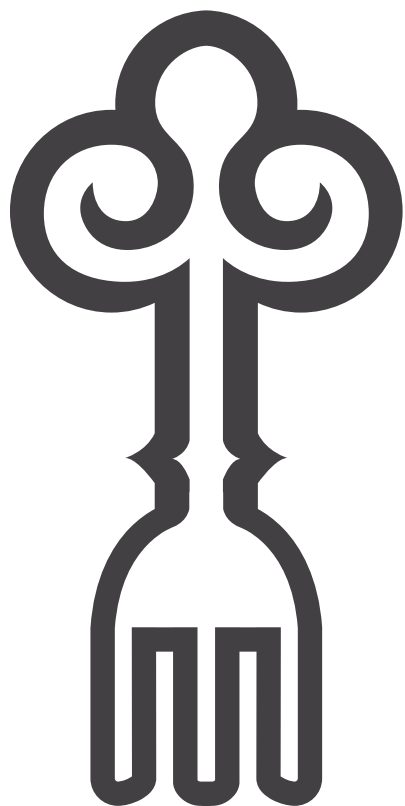
€ 8

TRONCHETTO DI COCCO

Tartufi al rum e croccante al cioccolato fondente

€ 8

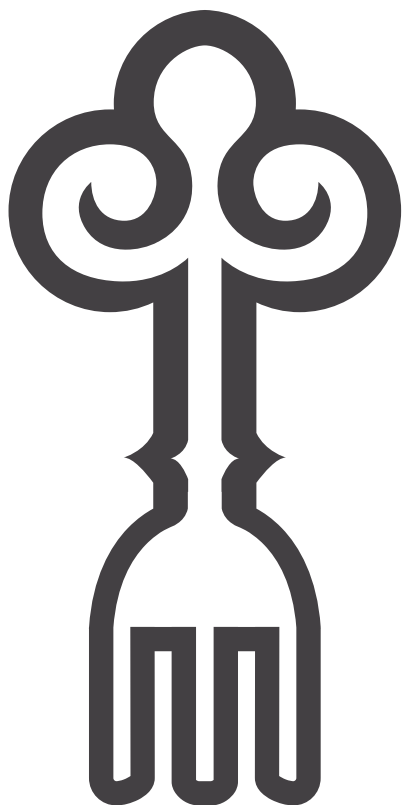
Primi



Piatti

- GNOCCHETTI FATTI IN CASA, SCAMPI PISTACCHI DI BRONTE E CONCASSÈ DI POMODORO € 18
- INSALATA TIEPIDA DI TAGLIOLINI, LIME E PANE CROCCANTE CON BRODETTO DI SCORFANO E PEPERONCINO € 15
- RISOTTO "ACQUERELLO" ZUCCHINE, GAMBERI ROSSI E CREMA DI CALAMARI FRITTI € 15
- SPAGHETTONI "BENEDETTO CAVALIERI" AGLIO, OLIO, PERONCINO E CAPPESANTE € 16
- TORTELLO D'AGNELLO DENTRO E FUORI, IL SUO JUS, CICORIA E RIDUZIONE DI VINO ROSSO € 15
- FETTUCCINE AI 5 CEREALI FATTE IN CASA, BURRO , PARMIGIANO REGGIANO E OLIO AL TARTUFO BIANCO € 14
- ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI CON INSALATA DI ZAMPETTI DI MAIALE € 13
- PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON PUNTINE DI MAIALE E CIME DI RAPA € 14

Secondi



Piatti

TRANCIO DI ROMBO ALLA GRIGLIA, BIETA IN COSTE E CREMA DI ALICI	€ 22
FILETTO DI ORATA COTTO SU UNA CROSTA DI SALE PROFUMATA, CIAMBOTTA NAPOLETANA	€ 20
BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA, GUAZZETTO DI POMODORINI PICCADILLY, OLIVE DI TAGGIA E CAPPERI	€ 18
TAGLIATA DI MANZO CON CARCIOFI SALTATI, FONDUTA DI PECORINO ROMANO E MERINGA SALATA AL VINO ROSSO	€ 21
FILETTO AL PEPE VERDE, CRUMBLE DI PANE ALL'OLIO D'OLIVA E ROSMARINO	€ 25
CONTROFILETTO DI CERVO MARINATO SU CREMA DI SEDANO RAPA, SU JUS DI FRUTTI DI BOSCO E TEGOLE DI PANE	€ 25
GUANCIA IBERICA "GARIMORI" BRASATA, PATATE SCHIACCIATE AL PREZZEMOLO E CIME DI RAPA	€ 20
IL PIATTO DELL'ORTO: VERDURE DI STAGIONE ARROSTITE IN PADELLA	€ 12

Menu degustazione

Del territorio

CARCIOFO CROCCANTE SU RICOTTA DI PECORA
AFFUMICATA, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E
SCAGLIE DI PECORINO SARDO

CREMA DI CAVOLFIORE CON POLPETTE DI CACIO
CAVALLO, CRISPY BACON E POLVERE DI LIQUIRIZIA

RIGATONI "BENEDETTO CAVALIERI" ALL'AMATRICIANA

AGNELLO ALLA SCOTTADITO CACIO E PEPE CON
CIOCRIA RIPASSATA E POMODORINI

TIRAMISÙ

€ 40



Menu degustazione

Agnello

POLPETTE DI COSCIA BRASATA, CARCIOFI E
PECORINO ROMANO

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ
BIANCO D'AGNELLO

AGNELLO ALLA SCOTTADITO CACIO E PEPE CON
CICORIA RIPASSATA E POMODORINI

DOLCE A SCELTA

€ 35



Menu degustazione

Pesce

INSALATA TIEPIDA DI SEPIE CON LA SUA
MAIONESE, VERDURE CROCCANTI, OLIVE DI
GAETA E GELATINA AL MELOGRANO

ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON PICCADILLY
ARROSTO, BURRATA DI BUFALA E CROSTONE DI
PANE ALLA PAPRIKA

GNOCCHETTI FATTI IN CASA, SCAMPI, PISTACCHI
DI BRONTE E CONCASSÉ DI POMODORO

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA,
GUAZZETTO DI POMODRINI PICCADILLY, OLIVE
DI TAGGIA E CAPPERI

CANNOLO DI ANANAS, SPUMA DI YOGURT E
VANIGLIA CON MERINGA AL LIMONCELLO

€ 45

