

Antipasti
Antipasti

*Carciofo romanesco ripieno di coratella d'agnello
e avvolto nel lardo, con la purea romana*
Quindicieuro

*Cassatina di ricotta di bufala e tartare di salmone
bardata di affumicato irlandese e il suo caviale*
Diciottoeuro

Carciofi alla Giudìa e i frittelli di Natale
Diciottoeuro

*Puntarelle romanesche con mela e sardina affumicata
e il filetto di capitone arrosto*
Dicittoeuro

*Insalatina di erbe officinali e melagrana
imbiancata dai fiocchi del caprino arrosto*
Diciassetteuro

*Antica parmigiana di cardi, bianca e umbra,
chips di topinambour e la cialda croccante*
Diciottoeuro

*Robiola di Roccaverano in doppia panatura
E i cachi caramellati*
Diciottoeuro

Acqua 2,00 Euro Pane 1,50 a persona
Per la qualità e la ricercatezza dei prodotti impiegati
alcuni dei piatti presenti potrebbero subire modifiche o essere assenti, ce ne scusiamo

I Primi piatti
I Primi piatti

*I nostri formaggi delle Valli in fonduta con gli gnocchi
e il tartufo nero pregiato*
Ventisetteeuro

*La fregula sarda con la bisque di pannocchie
e i frutti di mare*
Ventiquattroeuro

*Sagne di casa con carciofi
e mazzancolle di Sicilia*
Ventiseieuro

*Stracci di calamaro e pasta all'uovo
con pomodorini dattero affumicati al tè, erba cipollina e pepe citrino*
Venticinqueeuro

*Tonnarelli Cacio & Pepe con la limetta
e i fiori di zucca*
Ventidueeuro

Tortellini artigianali in brodo di cappone
Ventiquattroeuro

Malfatti con il sugo della Vigilia
Ventiquattroeuro

Le paste all'uovo indicate in questo menu sono tirate a mano dalla nostra chef

I Secondi piatti
I Secondi piatti

Pesce spada alla "Matalotta"
Con cous cous di farro
Venticinqueeuro

Stoccafisso sulla polenta Biancoperla e il radicchio tardivo
Venticinqueeuro

Merluzzo d'alto mare con funghi cardoncelli
E salsina di ortaggi e aglio nero
Ventottoeuro

Maialino bianco in salsa di mela annurca
E sorbe caramellate
Ventisetteeuro

Quagliette in rollé ripiene di castagne e pere
Ventiquattroeuro

Scottona di razza piemontese marinata e servita in Tataki
(Tecnica di cottura che lascia rosolato e caldo l'esterno e crudo e freddo
l'interno,)
con ortaggi verdi
Ventinoveeuro

Petto d'anatra scottato sulla pelle steccato al tartufo nero
E i pomodorini dell'orto
Ventinoveeuro

I Dessert
I Dessert

Gran dessert di cioccolato
Diversi modi di degustare il cioccolato
Quindicieuro

Tarte di limone cotto nella buccia
e gelato di yogurt con fragoline di bosco
Tredicieuro

Zabaione caldo al Pedro Jimenez
Con macedonia di frutta secca
Tredicieuro

Il nostro Tiramisù
Diecieuro

Semifreddo di torrone di Scaldasferro
Con il cioccolato caldo
Diecieuro

Tart Tarin di mele renette
Diecieuro