

Menù Autunno 2021

Antipasti

*Tartare di manzo con focaccia al pomodoro,
maionese di peperone e senape in grani*
15€

*Testina di maiale croccante con salsiccia paesana,
chutney di cachi e cardoncelli*
13€

*Salmonе al sale con barbabietole rosse e la sua gelatina,
insalatina di mela verde, ravanelli e melograno*
14€

*Uovo cotto a bassa temperatura con vellutata di topinambur,
tartufo nero dell'Aniene e polvere di porto essiccato.*
12€

Primi

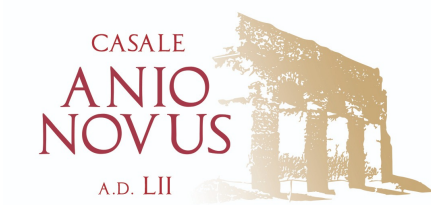
*Tortelli ripieni di cacio e pepe su purea di pera spadona
e cialda di pecorino*
14€

Ravioli di faraona, crema di nocciole e tartufo nero
15€

*Tagliatelle al grano arso al ragù di coniglio
e zucca, ricotta al forno agli aromi*
14€

*Risotto mantecato al burro di arachidi, funghi,
melograno e cipolla bruciata*
12€

*Zuppa di fagioli cappelletti di Vallepietra con sagne,
cavolo nero e mezzancolle*
12€



Secondi

*Baccalà in crosta Mediterraneo su purea di carciofi alla romana
e broccoletti*

16€

*Pancia di maialino glassato, carote all'anice stellato
e broccolo alle mandorle*

13€

*Petto d'anatra arrostita al pepe lungo, farinata di ceci fritta
e vinaigrette all'arancia*

14€

*Guancia di manzo brasato al Cesanese con castagne,
sedano rapa e chiodini*

13€

Dessert

Crema brulè alla liquirizia con cantucci

9€

*Brownies alle noci con mousse di cioccolato bianco
con mirtilli rossi e pistacchio*

9€

*Crostatina cremosa alla vaniglia
e popcorn caramellato*

9€

*Ricotta di capra al carbone, torta pralinata salato con gelato fior di latte
e nido d'ape*

9€