



Menù della Natura e della Biodiversità

Antipasti

Polpo, Pane croccante e Patate

16

*Melanzana alla brace, Caciocavallo podolico
e Crema di pomodori dell'orto*

13

*Maialino, Mais, Senape
e Cicoria*

15

*Cardoncelli, Crumble salato, Riduzione di funghi
ed Erbe del bosco*

14

Primi

*Bottoncini, Brodo di cappone,
Patate e Zafferano*

17

Spaghetto, Cozze, Clorofilla e Limone

16

*Raviolo piastrato, Quaglia la sua demi-glacé
ed Insalatina di Erbe pazze*

16

Orzo risottato, Funghi ed Erbe infestanti

17

Menù Degustazione

4 portate selezionate dallo Chef a 45€

Il Menù Degustazione va scelto da tutti i commensali.



Secondi

Manzo, Mais e Cicoria di Campo

18

*Pollo ruspante, Peperoni
ed Olive nere*

17

Branzino, Foglia del limone e Bouquet di campo

18

*Rombo, Zafferano, Corno di toro,
Patate, Olive e Capperi*

19

Dolci

Tartelletta frolla, Ganache montata e Fichi

10

Frolla al pane, Crema all'olio e Zucchero

8

Cocco e Cioccolato

9

Dal Pascolo

Selezione di Formaggi dell'Appennino nell'Alta Valle dell'Aniene

15

Menù Degustazione

6 Portate selezionate dallo Chef a 65€

(Evento TheFork "Ritorno al Ristorante" con 50% di sconto alla cassa)

Il Menù Degustazione va scelto da tutti i commensali.