

Menu Degustazione

Otto portate

L'Aloe Vera all'Uva, Mozzarella e Caviale

La Cappasanta, Erborinato, Kiwi e Fregola

Il Baccalà, Pastinaca, Chinotto e 'Nduja

Le Animelle, Lamponi, Zabaione salato

Il Fosso: Rane e Lumache

Le Linguine Verrigni, Seppioline sporche, Zenzero e Cime di Rapa

I Tagliolini arrosto, "Osei" e Aringa Affumicata

Dolce

85 €

Menu Degustazione

Cinque portate a Sorpresa

65 €

Il Pane: lievito madre e farine molino Agostini, tre euro a persona

Menù a cura dello Chef Andrea Viola

I prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il nostro personale è a disposizione per eventuali variazioni al menù.

Si invitano i Signori ospiti a segnalare agli addetti di Sala eventuali Allergie od Intolleranze

Antipasti

Il crudo di Gamberi Gobbetti, Mapo e Rape	euro 20
La Triglia marinata, Daikon, Rabarbaro e brodo freddo di Porcini e Noci	euro 20
La Tartare di Anatra, Yogurt, Ostrica e Topinambur	euro 22
Il Coniglio, Bietoline, Panna acida, Sfoglia e Cassis	euro 20
La terrina di Fegato grasso Ficatum e Cioccolato	euro 28
con Tartufo Bianco	euro 43

Primi

Il Risotto allo Zafferano, Oca, Puntarelle, Bottarga, Mela Fermentata	euro 24
L'Omaggio a Pasta e Patate, Gamberi Bianchi, Harissa	euro 24
I Ravioli del Plin , Ossobuco, Alghe e Stinco di Vitella	euro 24
con Tartufo Bianco	euro 42
I Tortelli di Broccoli, Arzilla e Salsiccia	euro 22
I Tagliolini al Tartufo bianco	euro 45

Secondi

Il Dentice, latte di Cocco e Castagne, Purée al Tartufo, Karkadè	euro 32
con Tartufo Bianco	euro 50
L'Anguilla Laccata, salsa alla Pajata speziata, Saba e Polenta alle Erbe	euro 32
La Variazione di Agnello	euro 32
La Guancia di Manzo brasata, crioestrazione di Zucca, Amaretto di Fiuggi	euro 28
con Tartufo Bianco	euro 46
Il Piccione	euro 36
con Tartufo Bianco	euro 54