



LA POLLEDRARA

— RELAIS DI CAMPAGNA —

MENÙ AUTUNNALE



LA POLLEDRARAR
— RELAIS DI CAMPAGNA —

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CERVO
mousse di mela annurca e gel di melograno

€ 18

SPIEDINO DI QUAGLIA ALLA DIAVOLA
Petto e coscia disossati e grigliati con olio alla n'duja

€ 16

CREMA DI PATATE DOLCI E CARDONCELLI
cavolo nero croccante e vino rosso ristretto

€ 13

FLAN DI ZUCCA
fonduta di blu di bufala, nocciole tostate, fumo di timo

€ 14



LA POLLEDRARA

— RELAIS DI CAMPAGNA —

PRIMI

RISOTTO CON I CARDI

riso carnaroli mantecato con cardo gobbo e salsiccia fresca di Paliano

€ 16

PAPPARDELLE E CACCIAGIONE

Pasta all'uovo al cacao con leggero salmi di cinghiale profumato alla grappa e funghi secchi

€ 18

GNOCCHI DI RICOTTA

con crema di broccoletti all'acciuga e tartufo nero uncinato

€ 15

CAPPELLACCI DI ZUCCA

saltati al burro nocciola e salvia, crema di burrata affumicata, zeste di limone e micro erbe

€ 16



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

SECONDI

BACCALA' E CICORIA
salsa verde ed erbe d'autunno

€ 18

CARRE' DI AGNELLO
vellutata di castagne e alloro

€ 19

CAPPELLO DEL PRETE
brasato nel vino cesanese, mosto cotto e cavolo viola

€ 17

PETTO DI FARAOINA
crema di sedano rapa, nocciole e germogli

€ 19

VERDURE DI STAGIONE

€ 7



LA POLLEDRARAR
— RELAIS DI CAMPAGNA —

DOLCI

MOUSSE DI CASTAGNE E ROSMARINO
con crema inglese all'amaro centerbe

€ 8

BONET CIOCIARO

budino al cacao puro, amaretti di Guarcino e velo di caramello

€ 8

SEMIFREDDO ALLA MELA VERDE
crumble di mandorle e salsa di mandorle

€ 8

TORTA DI ARANCE AMARE AL VAPORE
yogurt di bufala e sorbetto agli agrumi

€ 8