

ANTIPASTO

FLAN DI CICORIA 14,00€ (3-14)

con fonduta di cacio di Morolo e crackers di polenta

VITELLO ROSA ALLA BRACE 16,00€

magatello marinato e arrostito con rub ciociaro, jus di cipolle , agresto

ZUPPA FREDDA DI CAROTE ARROSTITE 12,00€

kefir, aneto e pompelmo

LINGUA DI VITELLO SALMISTRATA 16,00€

pesto di ortica e ravanelli

CUORE DI PROSCIUTTO 13,00 (3 -13)

Con ricotta di Bufala Fresca ,pere sott'aceto e miele

PRIMI PIATTI

SAGNE CIOCIARE 15,00€ (9-3-)

pancetta stagionata, cipolla rossa e pecorino romano

RISO CARNAROLI CON ZUCCHINE ROMANESCHE 16,00€ (5-3)

trota affumicata, burro al limone e maggiorana

TAGLIOLINI AL POMODORO 15,00€ (9-3)

salsa di pomodorini bruciati, basilico e ricotta stagionata

PASTA, CECI E BACCALA* 18,00€ (9-5)

tubetti di grano duro, passatina di ceci , colatura di alici e zeste di limone

GNOCCHI DI PALIANO 16,00€ (9-13)

ragu di agnello* e crumble di pane al finocchietto

SECONDI PIATTI

PETTO DI ANATRA 22,00€ (13)

cotto con foglie di limone, salsa al ratafià

POLLO E PEPERONI 18,00€

suprema di pollo allevato al mais, essenza di peperone caramellato

MAIALINO DA LATTE 17,00€ (3)

lonzetta di maialino da latte al lauro, riduzione di mela verde

CARRE' DI AGNELLO* 20,00€

cotto al punto rosa e servito con purea di melanzane e menta

FILETTO DI MANZO 22,00€

aromatizzato con pepi agrumati e il suo sugo di cottura

DOLCI

CREME BRULEE 8,00 (3-14)

al sentore di lavanda, confit di rabarbaro

CREMINO AL CIOCCOLATO BIANCO 8,00 (3-7)

karkade' ,fragole, crumble di frutta secca

SEMIFREDDO AL ROSOLIO DI ROSA 8,00 (3-14)

salsa di agrumi , mentuccia

TORTA DI NOCCIOLE 8,00 (3-14-2)

salsa al miele di castagno

MOUSSE TIRAMISU' 8,00 (9-14-3)

biscotti alla cannella e gel al caffè'

CONTORNI

PATATE 6,00€

VERDURE DI STAGIONE 6,00€

MENU BABY

PASTA AL POMODORO

COTOLETTA E PATATINE