

Menu Mezzogiorno

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

Our seasonal garden

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Polpo verace, variazione di pomodori e dragoncello

Grilled octopus, tomatoes variation and tarragon

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole

Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce

Euro 75,00 p.p

Abbinamento di vini, 4 calici

Wine paring 4 glasses

Euro 60,00 p.p

Abbinamento di vini prestige, 4 calici

Wine Paring Prestige 4 glasses

Euro 100,00 p.p

Il menu degustazione è servito solamente per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 13:30
The tasting menu will be served for all the guest at the table... to be ordered until 13:30

ANTIPASTI

Insalata di pomodori di stagione.....	16,00
<i>Seasonal tomatoes salad</i>	
Mozzarella di bufala e panzanella.....	16,00
<i>Buffalo mozzarella and "Panzanella"</i>	
Tartare di pescato, mandorle e dressing al lime.....	28,00
<i>Catch of the day tartare with almonds and lime dressing</i>	
Insalata Cesar con pollo alle erbe.....	16,00
<i>Cesar salad with wild erbs chicken</i>	
Prosciutto cotto fatto in casa, giardiniera e maionese alla senape.....	18,00
<i>Homemade cooked ham, seasonal vegetables in "Giardiniera" and mustard mayonnaise</i>	
Tartare di filetto di manzo.....	28,00
<i>Beef fillet tartare</i>	

PRIMI

Spaghettoni, pomodoro e basilico.....16,00
Spaghettoni, tomato and basil

Linguina alla Nerano, burro di bufala e provolone del monaco.....18,00
Linguine "Nerano" with buffalo butter and provolone "Del Monaco" cheese

Gnocchetti di mare, pesto alla trapanese e bottarga di tonno.....20,00
"Gnocchetti di mare", Trapani's Pesto and tuna Bottarga

Strozzapreti alla Amatriciana pecorino romano, guanciale D.O.L. e pomodoro.....18,00
Traditional Amatriciana, pecorino cheese, crispy pork cheek and tomatoes

Chitarrine alla Gricia, pecorino romano, guanciale D.O.L. e cacio ubriaco.....18,00
Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek

SECONDI

Pescato del giorno, asparagi e bottarga di tonno..... 39,00
Catch of the day fish, asparagus and tuna bottarga

Polpo verace, variazione di pomodori e dragoncello.....39,00
Grilled octopus, tomatoes variation and tarragon

Filetto di manzo con purée di patate E.V.O.....39,00
Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée

Picanha, salsa Bernese e vignarola.....39,00
Picanha, Bernese sauce and "Vignarola"

DOLCI

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....14,00
Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole.....16,00
Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce

Limone, vaniglia, asparagi bianchi e liquirizia.....16,00
Lemon, vanilla, with asparagus and licorice

Babà, crema chantilly e visciole.....16,00
Rhum babà, wild cherries and vanilla chantilly

Acqua minerale 5,00

Mineral water

Pane fatto in casa 5,00

Homemade bread

Caffè 3,00

Coffee

Per le mezze porzioni rivolgersi al personale di sala. Tutti gli alimenti presenti nel menu possono contenere allergeni. In caso di allergie ed intolleranze si prega gentilmente di comunicarle al personale di sala.

For half a portion please contact the room staff. All foods in the menu may contain allergens. In case of allergies and intolerance please inform the room staff