

## **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 pesche

*Polenta cake, vanilla Chantilly and peach 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

Uovo poché, fonduta di Parmigiano e amaranto.....18,00  
*Poached egg, Parmesan cheese fondue and amarant*

Mozzarella di bufala e panzanella e alici.....16,00  
*Buffalo mozzarella and "Panzanella" and anchovies*

Tagliatelle di seppia alla Puttanesca.....26,00  
*Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce*

Insalata Cesar con pollo alle erbe.....16,00  
*Cesar salad with wild erbs chicken*

Prosciutto cotto fatto in casa, giardiniera e maionese alla senape.....18,00  
*Homemade cooked ham, seasonal vegetables in "Giardiniera" and mustard mayonnaise*

## PRIMI

Pasta mista, patate e Provolone del Moncaco.....18,00  
*Mix of pasta, potatoes and "Provolone del Monaco" cheese*

Gnocchetti di pesce, tonno e Peperone Crusco.....20,00  
*Fish Gnocchetti, tuna and "Peperone Crusco"*

Spaghettoni, bottarga, zafferano e trombolotto.....20,00  
*Spaghettoni with bottarga, saffron and "Trombolotto"*

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

Ricciola, salsa al burro acido, scalogno e peperoncino ..... 39,00  
*Amberjack fish, sour butter sauce, shallot and chili*

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*

Tartare di filetto di manzo .....39,00  
*Beef fillet tartare*

## 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 pesche.....16,00  
*Polenta cake, vanilla Chantilly and peach sauce*

Limone, vaniglia, sedano e liquirizia.....16,00  
*Lemon, vanilla, celery 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*