

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, scorzonera e dragoncello messicano

Grilled octopus, salsify and Mexican tarragon

Tart al cioccolato, fiordilatte e melograno

Chocolate tart, "Fiordilatte" and pomegranate

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, panzanella e alici.....16,00
Buffalo mozzarella and "Panzanella" and anchovies

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

Tartare di filetto di manzo25,00
Beef fillet tartare

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 Monaco.....18,00
Mix of pasta, potatoes and "Provolone del Monaco" cheese

Spahettino, bottarga di muggine, zafferano e Trombolotto.....20,00
Spaghetino, mullet "Bottarga", saffron and "Trombolotto"

Corallini al ragù di cacciagione e bergamotto.....20,00
Game corallini and bergamot

Mezzi paccheri alla Amatriciana18,00
Mezzi paccheri "Amatriciana"

Chitarrine alla Gricia.....18,00
Chitarrine "Gricia"

SECONDI

Ricciola, salsa al burro e lime, levistico e peperoncino 39,00
Amberjack fish, lime butter sauce, lovage and chili

Polpo verace, scorzonera e dragoncello messicano.39,00
Grilled octopus, salsify and Mexican tarragon

Filetto di manzo con purée di patate all'olio.....39,00
Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée

Coscia di anatra confit, sedano rapa e mostarda39,00
Duck leg confit, celeriac and mustard

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 ai lamponi.....16,00
Polenta cake, vanilla Chantilly and raspberries sauce

Tart al cioccolato, fiordilatte e melograno..... 16,00
Chocolate tart, "Fiordilatte" and pomegranate

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