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 scorzonera e dragoncello messicano

Grilled octopus, salsify variation and Mexican tarragon

Raviolino di zucca, castagne, caramello salato, cioccolato e Armagnac

Pumpkin raviolini, chestnuts, salted caramel, chocolate, and Armagnac

Euro 80,00 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

Mozzarella di bufala, alici e panzanella…..……..…16,00

Buffalo Mozzarella, anchovies and "Panzanella"

Tagliatelle di seppia alla Puttanesca…..……26,00

Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Cesar salad con petto di pollo alle erbe……..…20,00

Caesar salad with herbed chicken breast

Prosciutto di Bassiano, puntarella sott'olio e ricotta al pepe…….22,00

"Bassiano" ham, puntarella, ricotta cheese

PRIMI

Passatelli in brodo di pesce……... ……...…….…...24,00

"Passatelli" pasta in fish broth

Paccheri, ragù di seppia, spuma di patate affumicate e peperone crusco…….……..…22,00

Paccheri, cuttlefish ragù, smoked potatoes foam and "Crusco" pepper

Tagliatelle di Ragù alla Bolognese……22,00

Tagliatelle with "Bolognese"ragù

Ramen: porcini, tartufo nero, uovo, cipollotto, petto di anatra e il suo brodo…….…….30,00

Ramen: porcini mushrooms, black truffle, egg, scallion, duck breast and its own broth

SECONDI

Ricciola, salsa al burro e scalogno, indivia belga…..……..……...39,00

Amberjack,, butter and shallot sauce, Belgian endive

Polpo verace, variazione di scorzonera e dragoncello messicano. ….…….…….39,00

Grilled octopus, salsify variation and Mexican tarragon

Filetto di manzo con purèe di patate all'olio evo…….…….39,00

Beef fillet with extra vergin olive oil potato purèe

Tartare di filetto di manzo …….....…….…...39,00

Beef fillet tartare

DOLCI

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna…….16,00

Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble

Cake di grano saraceno, chantilly alla vaniglia e salsa all' uva fragola …...…..…….…….……...18,00

Buckwheat cake, vanilla Chantilly and strawberry grape sauce

Raviolino di zucca, castagne, caramello salato, cioccolato e Armagnac……..……18,00

Pumpkin raviolini, chestnuts, salted caramel, chocolate, and Armagnac

Babà al rum, gelato alla vaniglia e visciole……...……..…….18,00

Rhum babà, wild cherries and vanilla ice cream

Acqua minerale 8,00

Mineral water

Pane fatto in casa 8,00

Homemade bread

Caffè 5,00

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