



Menù 2026

Prezzo:1,00€

DRINK DI BENVENUTOIL BENVENUTO DELLO CHEF PETIT CANAPÈ Crema di formaggio alle erbe con salmone affumicato Crème fraîche con lime e spada affumicato Mini tartine con pomodoro confit e caviale di basilico BRUSCHETTINE Crema di carciofi alla romana Lardo di colonnata con miele di acacia Crema di mozzarella di bufala e alici Crema di peperoni rostiti Formaggio blu, miele e uva TARTELLE DI BRISÉ Paté di cacciagione e marmellata di mirtillo Crema di formaggio con datterino e caviale di basilico Crema di burrata con alici di Cetara Salmone norvegese al finocchietto selvatico Gambero saltato al brandy con menta e lime Rosa di Parma e crema di provola affumicata

FRITTURA A VISTA DEI NOSTRI CHEF Vegetali in tempura Supplì tradizionali Crocchetta alla napoletana Trittico romano panato (supplì cacio e pepe, carbonara, amatriciana)L'ORTO IN TAVOLA Vellutata di ceci con salsiccia di Pratica e oro della Sabina D.O.P. Zuppa di cannellini con maltagliati all'uovo e guanciale d' Amatrice Parmigiana di melanzane alla napoletana

I PIATTI DELLA NONNA Polpette al sugo della domenica Fagioli borlotti cotti in brodo di verdure e insaporiti dal guanciale di Norcia Porchettina artigianale con mini ciriole farcite al momentoL'ANGOLO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA Treccione di bufala Piccole sfere calde di bufala Gustose mozzarelle affumicate Terracotta di stracciatella con gocce dorate del frantoio DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI E SEMI STAGIONATI Scaglie di Reggiano stagionato 24 mesi Formaggio Bastardo Del Grappa, perla del Veneto Cremoso Erborinaceo vaccino lombardoIL NORCINO Bisogna aspettare sedici mesi per gustare la qualità del nostro prosciutto di Norcia tagliato a mano Petali di spianata romana dolce e la variante decisa piccante Il nostro capocollo toscano con la sua stagionatura di quattro mesi Piccole salsicette di Norcia da gustare con i nostri pani sapientemente lavorati dai nostri chefA TAVOLA A SCELTA 2 PRIMI, 1 SECONDO E 1 CONTORNO RISOTTI DI TERRA Risotto al mirtillo con crema di nocciole pera caramellata e Guarcino filangè crocc

Risotto crema di nocciole pera caramellata e Guarcino filangè croccanteRisotto al vino rosso con battuto di manzo al coltello e julienne croccante di porro Risotto ai carciofi romaneschi guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP Risotto alla zucca con Luganega croccante e petali di pastore sardo PRIMI DI TERRA Pacchero di Gragnano con pachino, guanciale croccante, menta e pecorino romano DOP Paccheri di Gragnano al ragù di cinta senese e doppio concentrato di pomodoro Calamarata con brasato di guancia al Cesanese e petali di Fossa Trofie con zucchine allo zafferano con speck croccante e polvere di Pecorino dolce Cavatelli con ragù di carni bianche e porro croccante Cavatelli con salsiccia di Patrica e funghi porcini all'uccelletto Rigatoncini con battuto di faraona, pinoli e uvetta tostati Fusillo avellinese con sugo di agnello Orecchiette con ragù di cinghialeRISOTTI VEGETARIANI Risotto allo champagne con scamorza affumicata e petali di Fossa Risotto con peperone arrostito, menta e cacio siciliano DOP Risotto con cavolo cappuccio viola, polvere di basilico, burrata d'Andria e scaglie di pecorino di Fossa Risotto alla rapa rossa con pesto di rucola e gocce di provola affumicata Risotto ai formaggi con porcini brasati PASTE RIPIENE VEGETARIANE Ravioli ricotta e spinacino, con coulis di pomodoro, pachino confit, basilico fresco e zest di limone Panciotti di melanzane e scamorza con fonduta di pomodoro e basilico Ravioli cacio e pepe con zucchine romanesche e fiori di zucca Ravioli di burrata con pesto di pistacchio e brunoise di patate e fagiolini Panciotti finferli e fontina DOP alle erbe di campo ed essenza di porcino

E tanto altro ancora.....