



MENU DEGUSTAZIONE *Tradizione in Evoluzione guidata dallo Chef*

60

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo. Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze.



MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Selezione di salumi tra territorio, aia e cacciagione	23
Selezione di formaggi affinati servito con miele, frutta fresca e frutta secca	30
Pan brioche Antiqua Cora - Porcini freschi in due consistenze - uovo 65° - Arpa di San Venanzo 1,3,7	15
Pera - Blue di Bufala - Noci - Guanciale - Miele <i>Il Brigante</i> 7,8	13
Vellutata di Zucca - Porcini freschi - Castagne - Yogurt di bufala - erba cipollina 7,8	15
Tartare di controfiletto, gelato al Parmigiano, zabaione salato, tarallo napoletano, sphere di aceto balsamico 3,6-7-8-10	19
Polpo rosticiato - fermentato Nesler - fagioli Cannellini piccanti - petto d'Oca affumicato 6,9,14	21

PRIMI PIATTI

Bottoni al cacao - blue dell'Orso - crema di cavolfiore - nocciole della Tuscia - caffè 1,3,7-8	21
Cappellacci - Genovese di bufala - nappati Burro e alloro - cipolla rossa in carpione 1,3	23
Paccheri <i>Filotea</i> - Salsiccia storica di Elia - funghi finferli - crema di Latte - Zafferano di Cori 1,7-9	17
Risotto <i>Margherita</i> carnaroli - variazione di Porcini Freschi (min. 2 porzioni per tavolo) 1,6-7	25
Gnocchi di patate alla piastra - ragù di Coniglio - Zucca dell'orto - semi di zucca - provolone Recco 1,3-7-8-9	19
Fettuccine - Porcini freschi - Seppia di Ponza - Plancton 1,3-14	27

SECONDI PIATTI *(Tempo di attesa 20/30 Minuti)*

Ribs di Bufala <i>Agr. Marcellino</i> in CBT, cremoso di patate allo Zafferano di Cori e il suo fondo 9,7	23
Francesina di Pollo ripiena - salsa alla Lucrezia Borgia 7,8	21
Calamaro ripieno - Porcini freschi - Castagne - Crema Parmentier 1,3-7-8-14	27
Tagliata di controfiletto	24
Filetto di manzo - Lardo - Porcini freschi - Finferli freschi	35

CONTORNI

Porcini freschi alla griglia	21
Misticanza di verdure di Gabriella - Aglio - Olio evo - Peperoncino	7
Patate arruscate alla paprika	6
Rapette ripassate - fili di peperoncino	7
Servizio che include il pane Antiqua Cora e <u>la nostra acqua microfiltrata</u>	5

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi.

Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura, come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o su quali alimenti abbiano subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.