

Gentile Cliente, qui di seguito troverá tre menù degustazione creati per Lei seguendo un percorso evolutivo di sapori, si chiede gentilmente di non modificarli in quanto il risultato finale dell'esperienza non sarebbe lo stesso. Sicura della Sua comprensione le auguro Buon Appetito.

Valeria

Se per Lei il menù degustazione risulta un percorso troppo impegnativo, può tranquillamente scegliere i piatti proposti come se ordinasse da un menù a la carta

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

Si pregano I Signori Clienti di Non Fumare
e di astenersi all'uso dei Telefoni Cellulari
Grazie



Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

Barbabietole, sottobosco, vongole e bottarga
Allergeni / Allergens (6-7-14)

Anguilla, ricotta, sedano e midollo in gremolada
Allergeni / Allergens (4-6-9-12-14)

Agnolotti di pollo in brodo, come un ficatum
Allergeni / Allergens (5-10-14)

Risotto, cipolla, arancia e milza essiccata
Allergeni / Allergens (6-9)

Spaghetti alla cacciatora
Allergeni / Allergens (6-10-14)

Rombo con funghi e prezzemolo
Allergeni / Allergens (6-9-14)

Piccione, mandorla e prugne conservate
Allergeni / Allergens (1-4-6-10)

Come un uovo al tartufo
Allergeni / Allergens(4-5-10)

Il menù degustazione viene servito esclusivamente per tutti
i commensali del tavolo



LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
- 2.. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide



Menù Degustazione Intensità di Gusto

Animella di vitello, glassata al peperone rosso,
aglio nero e topinambur
Allergeni / Allergens (1-9-14)

Plin di cortile con melograno e polvere di funghi
Allergeni / Allergens (5-6-9-10-14)

La Lepre sulle pappardelle
Allergeni / Allergens (5-10-12-14)

Agnello, carote alla brace e capperi
Allergeni / Allergens (9-12)

Pera al karkadè con castagne e gelato al cioccolato
Allergeni / Allergens (1-4-10)

Il menù degustazione viene servito esclusivamente per tutti
i commensali del tavolo

Menù Degustazione “Piatti Storici”

Lumache con crema tiepida di borlotti, funghi e tartufo nero
Allergeni / Allergens (12)

Bottoni cremosi di patate del casentino
con nocciole e tartufo nero
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

Pici con essenza di una Amatriciana diversa
e guanciaie croccante
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Cinghiale al profumo di finocchietto selvatico
e verdure sulla griglia
(se non ti lecchi le dita godi solo a metà)

Emulsione di arancia e Olio Extravergine di Oliva
con gelato di latte di capra
Allergeni / Allergens (1-4-10)

Il menù degustazione viene servito esclusivamente per tutti
i commensali del tavolo

Si pregano i Signori Clienti di non Fumare
ed astenersi dall'uso del telefono cellulare
Grazie



Dear Guest, you will find down here three tastings menus that I prepared for you on the respect of the flavours of our region, I would like that you will not change them in order to have a full experience of what our philosophy of tasting is I'm sure you will understand, enjoy your meal

Valeria

If you don't feel comfortable to order a tasting menu,

You can choose between the dishes

like you are ordering a la carte

The Tasting menus are available for the all table only

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè



Big Tasting Menù Ideas in Motion

Beets, berries, clams, bottarga salad
Allergeni / Allergens (6-7-14)

Eel in gremolada sauce (celery, lemon, capers)
Allergeni / Allergens (4-6-9-12-14)

Chicken and dry figs ravioli in chicken stock
Allergeni / Allergens (5-10-14)

Risotto with onions, orange, olives, spleen
Allergeni / Allergens (6-9)

Cacciatora style and wild boar spaghetti
Allergeni / Allergens (6-9-14)

Turbot with parsley and mushroom sauce
Allergeni / Allergens (6-9-14)

Pigeon, almonds and plums
Allergeni / Allergens (1-4-6-10)

Like a sunny side egg with white truffle
Allergeni / Allergens(4-5-10)

Tasting Menù Intensity of Flavors

Veal sweetbreads with bel pepper, black garlic
and gerusalem artichokes
Allergeni / Allergens (1-9-14)

Plin ravioli with white meat(chicken, rabbit)and mushroom
with pomegranate sauce
Allergeni / Allergens (5-6-9-10-14)

Hare on top of the pappardelle pasta
Allergeni / Allergens (5-10-12-14)

Grilled lamb with carrots and capers
Allergeni / Allergens (9-12)

Pear infused with karkadè, chestnuts and chocolate ice cream
Allergeni / Allergens (1-4-10)

The tasting menù can be served for the all guest of the table only

The tasting menù can be served for the all guest of the table only

Tasting Menù Historic dishes

Snails with borlotti beans pureè,
chantarelle mushrooms and black truffle
Allergeni / Allergens (12)

Potatoe ravioli with onion cream, hazelnut, and black truffle
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

Pici with a very unique Amatriciana sauce
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Wild boar and vegetables ON TOP the grill

Orange and extra virgin olive oil emulsion with goat milk ice crem
Allergeni / Allergens (1-4-10)

The tasting menù can be served for the all guest of the table only



LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
- 2.. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide