

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA

Amuse Bouche

La Tartare

di Marchigiana del Sannio, ravanelli, capperi,
gelato alla senape e fiori di campo

Il Cappelletto

con coniglio delle colline viterbesi, mela verde
e crema di caciocavallo di Pezzata Rossa (Fattoria Savoia)

Il Guancialino

di maiale Duroc del Cilento, salsa all'Aglianico,
spuma di patate e composta di cipolle di Montoro

Predessert

Semifreddo di Pastiera

canditi, crumble e gelato al cioccolato

85 p.p.

125 p.p. con abbinamento vini

Il menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento
a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

MENU DEGUSTAZIONE

MARE

Amuse Bouche

Scampo, Mandorla e Lime
latte di mandorla e gelato al lime

I Totanetti
in due cotture, farciti con verdure, crema di patate e provola affumicata di Agerola

Lo Spaghetto
peperoni, riccio e crema all'aglio

Il Pescato
cotto su pietra di mare, crostacei e misticanza (Azienda Montoro)

Predessert

Il Tiramisù
spuma con ricotta, crumble al cacao e sorbetto al caffè

100 p.p.

150 p.p. con abbinamento vini

Il menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

PER COMINCIARE

I Calamaretti

farciti con cipollotto Nocerino, crema di patate al nero, uovo e tartufo

30

Scampo, Mandorla e Lime

latte di mandorla e gelato al lime

32

I Totanetti

in due cotture, farciti con verdurine, crema di patate e provola affumicata di Agerola

30

Il Foie Gras

gambero rosso, lampone e gelato all'aceto balsamico

35

La Tartare

di Marchigiana del Sannio, ravanelli, capperi, gelato alla senape e fiori di campo

30

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello

al cremoso di mozzarella, gamberi rossi e limone
(min. 2 persone)

25

Il Cappelletto

con coniglio delle colline viterbesi, mela verde
e crema di caciocavallo di Pezzata Rossa (Fattoria Savoia)

25

La Pasta Mista

seppie, piselli, spuma al cocco e lime

25

Lo Spaghetto

peperoni, riccio e crema all'aglio

25

Il Bottone

seppie, crostacei e brodo di zuppa

25

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

SECONDI PIATTI

Il Pescato

cotto su pietra di mare, crostacei e misticanza (Azienda Montoro)

35

La Spigola

in crosta di pane nero, crema di mozzarella e pomodorini confit

30

Il Pescato al Cartoccio

crema inglese all'aglio, polvere di prezzemolo e pomodorini

30

Il Guancialino

di maiale Duroc del Cilento, salsa all'Aglianico, spuma di patate e composta di cipolle di Montoro

30

Il Coniglio

farcito con foie gras, tartufo, culatello, salsa con Madeira e Sauternes, prugne e macaron

32

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

DESSERT

Cioccolato, Oro e Lampone

mousse al cioccolato fondente, pistacchio, lampone e oro

15

La Tartelletta

crema pasticcera, frutta fresca e sorbetto al lampone

15

Semifreddo di Pastiera

canditi, crumble e gelato al cioccolato

15

Il Tiramisù

Spuma con ricotta, crumble al cacao e sorbetto al caffè

15

Selezione di Formaggi

con abbinamento di confetture

20

Selezione di Gelati e Sorbetti

gelati (cioccolato fondente, pistacchio, nocciola)

sorbetti (lampone, limone, passion fruit)

(2 gusti a scelta)

12

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

Tabella Allergeni

I Calamaretti : molluschi, sedano, pesce, uova
Scampo, mandorla e lime : crostacei, frutta secca, latticini
I totanetti: molluschi, latticini, sedano
Il foie gras: crostacei, latticini, uova, solfiti
La tartare : latticini, uova, senape

Il risotto acquerello: crostacei, pesce, latticini, sedano
Il cappelletto : latticini, sedano, glutine, uova
La pasta mista: molluschi, sedano, pesce, glutine
Lo spaghetti: sedano, pesce, glutine, latticini
Il bottone: molluschi, pesce, crostacei, glutine, sedano, uova

Il pescato : pesce, crostacei
La spigola: pesce, glutine, latticini
Pescato al cartoccio: pesce, latticini, uova
Il guancialino : sedano, solfiti, latticini
Il coniglio: sedano, solfiti, frutta secca

Dessert: frutta a guscio, uova, glutine, latticini

coperto: 5€ p.p.



MEAT TASTING

Amuse Bouche

La Tartare

tartare of raw beef breed Marchigiana from Sannio, radish, capers, mustard ice cream and wildflowers

Il Cappelletto

pasta stuffed with rabbit meat from the hills of Viterbo, green apple and cream of caciocavallo cheese Pezzata Rossa (Savoia Farm)

Il Guancialino

park Duroc from Cilento with potato foam, Aglianico sauce and Montoro onion cream

Predessert

Semifreddo di Pastiera (Neapolitan dessert)

ricotta parfait, candied fruits, crumble and chocolate ice cream

85

125 with wine pairing

Tasting menu is intended for the whole table

Prices are shown in the euro currency

N.B. in some periods of the year some products could be frozen (or shot down on board)

FISH TASTING

Amuse Bouche

Scampo, Mandorla e Lime

Norway lobster, almond milk and lime ice cream

I Totanetti

small squid stuffed with greens, potato cream and provola cheese from Agerola

Lo Spaghetto

spaghetti pasta with peppers, sea urchin and garlic cream

Il Pescato

fish cooked on a sea stone, crustaceans and mixed greens (Montoro Farm)

Predessert

Il Tiramisù

foam with ricotta cheese, cocoa crumble and coffee sorbet

100

150 with wine pairing

Tasting menu is intended for the whole table

Prices are shown in the euro currency
N.B. in some periods of the year some products could be frozen
(or shot down on board)

TO START

I Calamaretti

squid stuffed with Nocerino onion, cuttlefish ink potato cream, egg and truffle

30

Scampo, Mandorla and Lime

Norway lobster, almond milk and lime ice cream

32

I Totanetti

small squid stuffed with greens, potato cream and provola cheese from Agerola

30

Le Foie Gras

Foie Gras, red prawn, raspberry and balsamic vinegar ice cream

35

La Tartare

tartare of raw beef breed Marchigiana from Sannio, radish, capers, mustard ice

30

Prices are shown in the euro currency
N.B. in some periods of the year some products could be frozen
(or shot down on board)

FIRST DISHES

Risotto Acquerello

creamy mozzarella risotto, red prawns and lemon
(min. 2 people)

25

Il Cappelletto

pasta stuffed with rabbit meat from the hills of Viterbo,
green apple and cream of caciocavallo cheese Pezzata Rossa (Savoia Farm)

25

La Pasta Mista

mixed pasta with cuttlefish, peas, coconut and lime

25

Lo Spaghetto

spaghetti pasta with peppers, sea urchin and garlic cream

25

Il Bottone

pasta with cuttlefish, crustaceans and soup broth

25

Prices are shown in the euro currency
N.B. in some periods of the year some products could be frozen
(or shot down on board)

MAIN COURSES

Il Pescato

fish cooked on a sea stone, crustaceans and mixed greens (Montoro Farm)

35

La Spigola

the bass in black bread crust, mozzarella cream and confit cherry tomatoes

30

Il Pescato al Cartoccio

baked fish with garlic custard, parsley powder and cherry tomatoes

30

Il Guancialino

park Duroc from Cilento with potato foam, Aglianico sauce and Montoro onion cream

30

Il Coniglio

rabbit stuffed with foie gras, truffle, culatello ham, Madeira and Sauternes sauce, plums and macarons

32

Prices are shown in the euro currency
N.B. in some periods of the year some products could be frozen
(or shot down on board)

DESSERT

Cioccolato, Oro e Lampone

dark chocolate mousse, pistachio, raspberry and gold

15

La Tartelletta

shortcrust pastry tartlet, custard cream, fresh fruit and raspberry sorbet

15

Semifreddo di Pastiera

ricotta parfait, candied fruits, crumble and chocolate ice cream

15

Il Tiramisù

foam with ricotta cheese, cocoa crumble and coffee sorbet

15

Selezione di Formaggi

selection of cheese with jems

20

Selezione di Gelati e Sorbetti

ice creams (dark chocolate, pistachio, hazelnut)

sorbets (raspberry, lemon, passion fruit)

(2 flavors of your choice)

12

Prices are shown in the euro currency
N.B. in some periods of the year some products could be frozen
(or shot down on board)

Allergens Table

I Calamaretti : molluscs, celery, fish, eggs

Scampo, mandorla e lime : crustaceans, dried fruit, dairy products

I totanetti: molluscs, dairy products, celery

Il foie gras: shellfish, dairy products, eggs, sulphites

La tartare : dairy products, eggs, mustard

Il risotto acquerello: shellfish, fish, dairy products, celery

Il cappelletto : latticini, sedano, glutine, uova

La pasta mista: dairy products, celery, gluten, eggs

Lo spaghetti: celery, fish, gluten, dairy products

Il bottone: molluscs, fish, crustaceans, gluten, celery, eggs

Il pescato : fish, shellfish

La spigola: fish, gluten, dairy products

Pescato al cartoccio: fish, dairy products, eggs

Il guancialino : celery, sulphites, dairy products

Il coniglio: celery, sulphites, dried fruit

Dessert: nuts, eggs, gluten, dairy products

cover charge: 5€