

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA

Amuse Bouche

La Tartare

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

I Tortelli

alla Nerano, salsa di Provolone del Monaco DOP,
zucchine e basilico

Il Coniglio

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

Predessert

Semifreddo di Amaretti

salsa al nocillo e cialda al cacao

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, gelato al lime

Fagioli e Molluschi
passatina di fagioli cannellini, molluschi e chips alle cozze

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

Crudo d'Amare

selezione crudi di pesce, crostacei e molluschi

60

Scampo, Mandorla e Lime

latte di mandorla e gelato al lime

32

Fagioli e Molluschi

passatina di fagioli cannellini, molluschi e chips alle cozze

32

Il Foie Gras

gambero rosso, lampone a 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 Linguina

ai tre pomodori, stracciatella di bufala e alici di Cetara

25

Lo Spaghetto

peperoni, riccio e crema all'aglio

25

I Tortelli

alla Nerano, salsa di Provolone del Monaco DOP,
zucchine e basilico

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 Controfiletto e la Melanzana

controfiletto di Marchigiana del Sannio e melanzana
glassata con salsa di soia

32

Il Coniglio

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

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

La Zuppa di Ciliegie

con gelato alla crema

15

La Tartelletta

crema pasticcera, frutta fresca e sorbetto al lampone

15

Semifreddo di Amaretti

salsa al nocillo e cialda al cacao

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

Crudo d'Amare: crostacei, pesce, molluschi
Scampo, Mandorla e Lime : crostacei, frutta secca, latticini
Fagioli e Molluschi: molluschi, sedano
Il Foie Gras: crostacei, latticini, uova, solfiti
La Tartare : latticini, uova, senape

Risotto: crostacei, latticini, sedano, pesce
Cappelletto : latticini, sedano, glutine, uova
Linguina ai tre Pomodori: glutine, pesce, latticini
Lo Spaghetto: sedano, pesce, glutine, latticini
I Tortelli alla Nerano: glutine, latticini, sedano, uova

Il Pescato : pesce, crostacei
La Spigola: pesce, glutine, latticini
Pescato al Cartoccio: pesce, latticini, uova
Il Controfiletto e la Melanzana: soia, sedano
Coniglio: sedano, solfiti, frutta secca, latticini, sesamo

La Zuppa di Ciliegie: cannella, chiodi di garofano, solfiti,
uova, latticini
La Tartelletta: glutine, latticini, uova, frutta secca
Semifreddo di Amaretti: uova, latticini, frutta secca, solfiti
Il Tiramisù: Glutine, uova, 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

Tortelli

alla Nerano, Provolone del Monaco DOP sauce, zucchini, and basil

Rabbit

stuffed with foie gras, truffle, culatello (Italian cured meat), served with Madeira sauce, prunes, and stuffed macaron

Predessert

Amaretti Semifreddo

with nocillo sauce and cocoa wafer

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

Scampi, Almond and Lime

almond milk and lime ice cream

Beans and Shellfish

creamy cannellini bean soup, shellfish and mussel chips

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

Raw Love

selection of raw fish, shellfish and mollusks

30

Scampi, Almond and Lime

almond milk and lime ice cream

32

Beans and Shellfish

creamy cannellini bean soup, shellfish and mussel chips

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 cream and wildflowers

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

Linguine

with three types of tomatoes, buffalo stracciatella cheese
and anchovies from Cetara

25

Lo Spaghetto

spaghetti pasta with peppers, sea urchin and garlic cream

25

Tortelli

alla Nerano, Provolone del Monaco DOP sauce, zucchini, and basil

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

Sirloin Steak and Eggplant

Marchigiana del Sannio sirloin steak with glazed eggplant and soy sauce

30

Rabbit

stuffed with foie gras, truffle, culatello (Italian cured meat), served with Madeira sauce, prunes, and stuffed macaron

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

Cherry Soup

with vanilla ice cream

15

La Tartelletta

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

15

Amaretti Semifreddo

with nocillo sauce and cocoa wafer

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

Raw Love: crustaceans, fish, mollusks
Scampi, Almond and Lime: crustaceans, tree nuts, dairy
Beans and Shellfish: mollusks, celery
Foie Gras: crustaceans, dairy, eggs, sulfites
La Tartare : dairy products, eggs, mustard

Risotto: crustaceans, dairy, celery, fish
Cappelletto : latticini, sedano, glutine, uova
Linguine with Three Tomatoes: gluten, fish, dairy
Spaghetti: celery, fish, gluten, dairy products
Tortelli alla Nerano: gluten, dairy, celery, eggs

The Catch: fish, crustaceans
Seabass: fish, gluten, dairy
Baked Fish in Parchment: fish, dairy, eggs
Sirloin Steak and Eggplant: soy, celery
Rabbit: celery, sulfites, tree nuts, dairy, sesame

Cherry Soup: cinnamon, cloves, sulfites, eggs, dairy
Tartlet: gluten, dairy, eggs, tree nuts
Amaretti Semifreddo: eggs, dairy, tree nuts, sulfites
Tiramisu: gluten, eggs, dairy

cover charge: 5€