

MENU

DEGUSTAZIONE

(è da intendersi per l'intero tavolo)

TERRA

Amuse Bouche

La Tartare

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

Il Cappelletto

alla Nerano, crema di provolone del Monaco,
zucchine e basilico

La Vitella

pancia di vitella, salsa verde, millefoglie di patate,
maionese alla maggiorana

Predessert

La Caprese

Caprese e mousse al limone Sfusato di Amalfi

85 p.p.

50 p.p. abbinamento 4 calici

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

(è da intendersi per l'intero tavolo)

MARE

Amuse Bouche

La Capasanta

capasanta scottata, nocciola, guanciaie e oro

Polpo alla brace

la sua maionese, cipolla in agrodolce, limone candito e cialda nera

Lo Spaghetto

peperoni, riccio e crema all'aglio

La Spigola

in crosta di pane al nero di seppia, salsa di mozzarella, olio al pomodoro

Predessert

Tiramisù

tiramisù morbido e croccante, spuma di tiramisù, cialda, tartufino

100 p.p.

60 p.p. abbinamento 5 calici

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 di crudi di pesce, crostacei e molluschi

60

La Capasanta

capasanta scottata, nocciola, guanciale e oro

28

La Tartare

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

28

Il Foie Gras

gambero rosso, albicocca e gelato all'aceto balsamico

30

Polpo alla brace

la sua maionese, cipolla in agrodolce, limone candito e cialda nera

28

5 p.p. coperto
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

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

Lo Spaghetto

peperoni, riccio e crema all'aglio

24

Il Risotto

(min. 2 persone)

al cremoso di mozzarella, gamberi e limone

23

Il Cappelletto

alla Nerano, crema di provolone del Monaco, zucchine e basilico

23

La Linguina

con rana pescatrice, melanzana affumicata e finocchietto selvatico

23

Il Cappelaccio

con coniglio delle colline Viterbesi, mela verde,
crema di caciocavallo Schiena d'asino

23

5 p.p. coperto

MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

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

La Spigola

in crosta di pane al nero di seppia, salsa di mozzarella, olio al pomodoro

30

L'Agnello

razza "Laticauda" farcito con asparagi, pancetta e pecorino, salsa lampone e porto e la sua jus

32

La Vitella

Pancia di vitella, salsa verde, millefoglie di patate, maionese alla maggiorana

30

Il Calamaro

frittura di calamari del golfo con misticanza az. Montoro (bio)

28

Il Baccalà

latte di mandorla e lime

30

5 p.p. coperto
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

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

Il Tiramisù

tiramisù morbido e croccante, spuma di tiramisù, cialda, tartufino

15

La Tartelletta

con crema pasticcera, frutta fresca e gelato al lampone

15

La Fragola

mousse al cioccolato bianco, crumble, gelato alla fragola e tartufino al pistacchio

15

La Caprese

Caprese e mousse al limone Sfusato di Amalfi

15

Selezione di Formaggi

con abbinamento di confetture

20

5 p.p. coperto
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

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: crostacei, pesce, molluschi

Il polpo: molluschi, sedano, solfiti, soia

Il foie gras: uova, latticini, crostacei

La tartare: senape, latticini, uova

La capasanta: crostacei, frutta secca, molluschi, pesce

Lo spaghetti: glutine, pesce, sedano, latticini

Il risotto: pesce, crostacei, latticini, sedano, molluschi

Il cappelletto: glutine, uova, latticini, sedano

La linguina: pesce, glutine

Il cappellaccio: glutine, latticini

La spigola: pesce, latticini, glutine

Il baccalà: pesce, frutta secca, latticini

La vitella: sedano, latticini, uova, solfiti

Il calamaro: molluschi, glutine

L'agnello: latticini, solfiti, sedano

La fragola: latticini, uova, frutta secca,
colorante E 124, glutine

La caprese: latticini, uova, frutta secca, glutine

Il tiramisù: latticini, uova, glutine

La tartelletta: latticini, frutta secca, uova

Sel. Formaggi: latticini, frutta secca