

Aspettando il 2024

menu

CAVIALE DI LENTICCHIE NERE DI ONANO
GELATO DI CECI DAL SOLCO DRITTO "AZ. IL CERQUETO" E OLIO EVO
ZUPPETTA DI MELONE INVERNALE CON ASTICE E PROSCIUTTO CROCCANTE
CAPPASANTA ARROSTITA, LA ZUCCA IN CAPONATA E SOFFICE ALLA MANDORLA
CALAMARETTI SPILLO DORATI CON INSALATA DI FOGLIA D'OSTRICA
TORRONE DI FOIE GRAS, SALSA AL CARMELLO SALATO
RADICCHIO STUFATO, ACETO DI LAMPONI E ANACARDI
BRODO DI PORCINI PROFUMATO AL WHISKEY TORBATO
RISOTTO RAPA ROSSA, BIANCA E LIQUIRIZIA
TORTELLI DI STRACOTTO AL MONTIANO E TARTUFO BIANCO
FARAONA GLASSATA, SALSA LECCARDA, CASTAGNE E TARTUFO BIANCO
GELATO DI INSALATA
ITALIA SQUISITA
DOLCE 2024

MENÙ 250 EURO

vini

TUSCIA MOSCOW MULE
MONSUPELLO NATURE PAS DOSE
CHAMPAGNE COUR DES BAR ROSÉ
QUINTARELLI BIANCO SECCO 2021
FAMIGLIA COTARELLA MONTIANO 2018
FIORANO 2011
GIN TONIC AL POMODORO
I CAPITELLI ANSELMi 2018
CHAMPAGNE AL BRINDISI

MENÙ CON ABBINAMENTO VINI 350 EURO

Iside e Romano