



Autunno 2022

Antipasti

Coda in doppia panatura, tartufo e ginepro	18
Tartare di manzo in insalata di sott'aceti maturati in grotta	18
Seppia, cavolfiore e mosto cotto	18
Cardoncello coltivato in grotta, uovo e birra	18

Paste e Riso

Risotto acqua di Fiuggi, erbe, limone e parmigiano	22
Agnolotti, cinghiale, caldarroste e sugo di arrosto	20
Cappellacci, porchetta e fondo bruno di peperoni	18
Fusilloni, crema di fagioli, cozze e pecorino	18

Secondi

Guancia di manzo brasata, patata e nocciola	26
Piccione, mela e verdure al cocchio	28
Pancia di maiale nero dei Monti Lepini, radici e ketchup di prugne	26
Merluzzo, zucchine, zucca e zafferano	26

Dessert

Pane, ricotta e zucchero	12
Sospiro a Frascati	12
Cre moso di castagna, arachide e rosmarino	12
Cheese Cake, uva e anice	12

Degustazioni

Cinque portate	55
Sette portate	75

