

MENU INVERNO '24

DEGUSTAZIONE*

5 portate 65€

7 portate 80€

PAIRING

50€

70€

20

ANTIPASTI

Mazzancolle, radicchio e bitter 2

Cardoncello, sugo d'arrosto, anice e tè nero Lapsang Souchong 5,9 18

Cavolfiore in tempura, carota, arancia e aglio nero 3,5

Manzo e puntarelle 5 20

PRIMI

Risotto, aringa, finocchietto e pecorino gessato 4,7

Cappelletti di cotechino, consommé di crostacei e dragoncello 1,2,3,6,9 22

Gnocchi di patate al baccalà mantecato e parmigiano 36 mesi 1,3,4,5,7 20

Spaghetto di cacciagione, zabaione al cesanese e mandarino 1,3,6,9,12 20

SECONDI

Guancetta di maialino brasata, patate all'olio di carbonella

e ketchup di lenticchie 6,9,12 28

Ombrina, carciofo e bagna cauda 4,5,7,12

Piccione, olive e alloro 1,3,5,6

Astice alle braci, funghi e jus di vitello 2,6

DOLCI

Pane, ricotta e zucchero 1,3,7

Sospiro a Frascati 1,3,7

Yogurt, mirtillo e finocchietto 7

Mela, orzo e caramello salato 1,3,7

Selezione di 3 formaggi affinati nella nostra grotta 7

Selezione di 5 formaggi affinati nella nostra grotta 7 25