



## MENU PRIMAVERA '24

DEGUSTAZIONE\*

5 portate 65€

7 portate 80€

PAIRING

50€

|

70€

### ANTIPASTI

|   |    |
|---|----|
| Asparagi, uovo e birra <sup>3,7,12</sup>                | 20 |
| Cardoncello, latte bruciato e liquirizia <sup>6,7</sup> | 20 |
| Gamberi, yogurt e nduja <sup>1,2,7</sup>                | 22 |
| Animella e vignarola <sup>13</sup>                      | 22 |

### PRIMI

|   |    |
|---|----|
| Risotto zafferano, coppa e paprika <sup>7</sup>                                   | 24 |
| Gnocchetti, erbe di campo, stracchino di grotta e limone candito <sup>1,3,7</sup> | 22 |
| Lasagnetta, ragù di maiale Nero dei Monti Lepini e cesanese <sup>1,3,7,9,12</sup> | 24 |
| Fusillone al ristretto di mare, cicoria e tartufo <sup>1,2,4</sup>                | 26 |

### SECONDI

|  |    |
|--|----|
| Manzo, agretti e bernese <sup>3,7</sup>                      | 30 |
| Ombrina, lattuga e bagna cauda <sup>4,5,7,12</sup>           | 32 |
| Piccione, olive e alloro <sup>1,3,5,6</sup>                  | 34 |
| Peperone alle braci, erba aglina e pan'unto <sup>1,6,7</sup> | 26 |

### DOLCI

|   |    |
|---|----|
| Cioccolato bianco, sedano e mela verde <sup>1,3,7,9</sup>         | 12 |
| Sospiro a Frascati <sup>1,3,7</sup>                               | 12 |
| Crema al limone, agrumi e zucchero filato <sup>1,3,7</sup>        | 12 |
| Tartelletta, fragole, ricotta e melissa <sup>1,3,7</sup>          | 12 |
| Selezione di 3 formaggi affinati nella nostra grotta <sup>7</sup> | 16 |
| Selezione di 5 formaggi affinati nella nostra grotta <sup>7</sup> | 25 |