



Gli antipasti

Salumi e formaggi del territorio

18,00



Burrata su crema di pomodori con guanciale croccante

12,00



Mousse di ricotta con composta di more e pane croccante

10,00



La nostra caprese

12,00



Panzanella di seppia con cipolle e maionese al curry

12,00



I primi

Risotto con crema di pomodori e burrata

12,00



Tagliolini fatti in casa con pomodoro e basilico

12,00



Linguine alla chitarra fatte in casa con pesto di rucola e noci

12,00



Gnocchi di patate saltati con pomodoro, guanciale e crema di Fiocco della Toscana

13,00



Ravioli di pesce in pesto mediterraneo

14,00



I secondi

Tagliata di manzetta all'olio di Blera e sale Maldon 18,00

Agnello cotto a bassa temperatura con battuto di lardo e rosmarino 15,00



Parmigiana di melanzane incartata 12,00



Involtini di pollo e peperoni 12,00

Salmone scottato su crema di piselli 15,00



I contorni

Insalata degli orti di Nepi 5,00

Patate alla finocchiella 5,00

Verdure di stagione all'agro o saltate 5,00

I dolci

Crema di zabaione 6,00



Torto Tenerella 6,00



Semifreddo meringato alla crema 6,00



Sorbetto al limone 5,00



Dolci secchi 5,00



Frutta di stagione 5,00

Chiediamo cortesemente di informare il personale di sala per eventuali allergie e intolleranze



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



Pesce



Sedano



Uovo