

Gli antipasti

Crema tiepida di ortica, yogurt greco, pane tostato all'aglio

8,00



Gnocco alla romana e pesto di verdure grigliate

9,00



Uovo Bio a bassa temperatura, crema di patate, scaglie di grana, salvia fritta

10,00



Tavolozza di salumi e formaggi del territorio, composte

18,00



I primi

Gricia

8,00



Risotto pere, miele e caprino

10,00



Spaghettoni alla chitarra, chips di melanzane, ciliegini confit, scaglie di ricotta salata

12,00



Vellutata di fagioli del purgatorio, pesto di spinaci e nocciole, pane carasau, limone bruciato e salmone

13,00



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



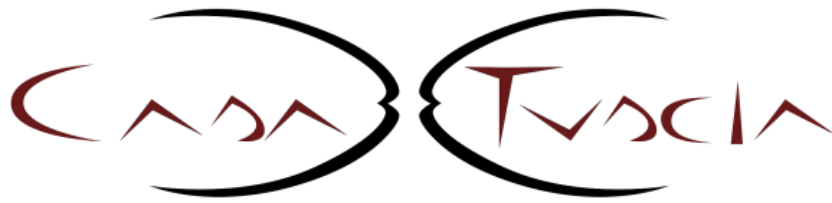
Pesce







Sedano












Uovo



I secondi

<i>Ossobuco con passato di patate</i>	9,00	
<i>Parmigiana di melanzane</i>	12,00	  
<i>Costine di maiale alla griglia con patate gialle e viola al vapore, pesto d'aglio e prezzemolo, salsa piccante</i>	15,00	
<i>Tagliata di manzetta all'olio di Blera e sale Maldon con cicoria saltata</i>	18,00	

I dolci

<i>Panna cotta al caramello salato</i>	6,00	
<i>Crostata ripiena di ricotta e nocciole</i>	6,00	   
<i>Torta fondente al cioccolato con salsa toffee</i>	6,00	
<i>Sorbetto limone e cedro</i>	6,00	
<i>Semifreddo di ricotta</i>	6,00	 



Crostaicei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



Pesce



Sedano



Uovo