

MENU

TASTING MENU

76€

Home-smoked salmon, venus rice, buttermilk

Salmone affumicato in casa, riso venere, latticello

Pasta (fusilli), crispy bacon, egg cream and pepper

Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi

Stuffed breast of guinea fowl, chestnuts and Roman broccoli

Petto di faraona ripieno, castagne e broccolo romano

Pistachio and orange cremino with pears in wine

Cremino di pistacchio e arancio con pere al vino



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.

The allergen table is available upon request.

Frozen products may be used when necessary.



MENU

STARTERS

Gently cooked egg, potato cream and chanterelles
Ovetto morbido, crema di patate e finferli
€ 16,00

Venison tartare, red turnip, sour cream, black truffle
Tartare di cervo, rapa rossa, panna acida, tartufo nero
€ 26,00

Bean puree, Treviso radicchio salad and crispy pasta
Passata di fagioli, insalatina di radicchio di Treviso e pasta croccante
€ 15,00

Warm polenta, cod ice cream with vanilla oil
Polentina calda, gelato di baccalà all'olio vanigliato
€ 15,00

Lobster slider wit chips and nguacamole
Paninetto all'astice con chips e guacamole
€ 34,00

Home-smoked salmon, venus rice, buttermilk
Salmone affumicato in casa, riso venere, latticello
€ 22,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.



MENU

FIRST COURSES 18 €

Double beef broth in Giau hay with passatelli pasta
Doppio ristretto di manzo al fieno del Giau e passatelli

Beetroot gnocchi, broccoli mousse and cheese crumble
Gnocchi di rapa rossa, spuma di broccoli e crumble di formaggio

Pasta (fusilli), crispy bacon, egg cream and pepper
Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d'uovo e pepi

Tortello stuffed with chamois whipped with pine butter and herb purée
Tortello ripieno al camoscio mantecato al burro di cirmolo e passatina di erbette

Barley with nettle and grey cheese
Orzetto all'ortica e formaggio grigio



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.

MENU

MAIN COURSES

Beef cheek in red wine with mashed potatoes
Guancia di manzo al vino rosso e purè di patate
€ 25,00

Skewer of local venison with mountain pine,
turnip chips and herb mayonnaise
Spiedino di cervo al cirmolo, chips di rape, maionese alle erbe
€ 30,00

Stuffed breast of guinea fowl, chestnuts and Roman broccoli
Petto di faraona ripieno, castagne, cavolo romano e polenta
€ 28,00

Porto Santo Spirito cuttlefish with sweet paprika, potato cream with
wild celery and crispy artichokes
Seppioline Porto Santo Spirito alla paprika dolce,
crema di patate al sedano selvatico e carciofi croccanti
€ 28,00

Rosé veal rump with honey & mustard,
served with chard and black cabbage
Scamoncino rosato di vitello al miele e senape con bieta e cavolo nero
€ 28,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any
food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.



MENU

DESSERTS 15€

Chocolate-"mushroom" Valrhona, raspberry sorbet
and dark chocolate crumble

Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato

Meringue filled with lemon curd, strawberry bavarian cream

Meringa ripiena al lemon curd, bavarese alla fragola

Pistachio and orange cremino with pears in wine

Cremino di pistacchio e arancio con pere al vino

Apple Strudel with cream

Strudel di mele e crema

€ 12,00

Sorbets trio

Tris di sorbetti

€ 10,00

Vanilla ice cream with hot raspberries

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any
food allergies and/or intolerances you may have.

The allergen table is available upon request.

Frozen products may be used when necessary.

