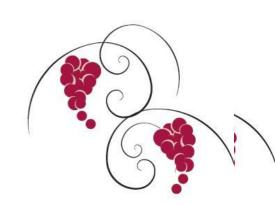


Menu Vegetariano

Antipasti freddi

Insalata di radicchio, arance e pinoli con aceto
Insalata di radicchio, pere e noci
Ricotta fresca con scorzette di arancia e miele
Caprese di bufala su letto di rucola
Carpaccio di zucchine e champignon con pinoli e julienne di caciotta

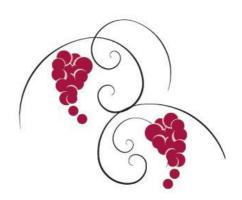


Prímí Píattí

Gnocchí al gorgonzola Círiole, fatte in casa, alla Ternana Círiole, fatte in casa, al tartufo nero Trofie al pesto di sedano nero di Trevi e mandorle
Trofie con porcini e ricotta fresca di Norcia
Ravioli mantecati alla crema di zafferano con amaretti sbriciolati
Ravioli cremosi con asparagi e zafferano di Cascia
Ravioli alla crema di latte e germogli selvatici
Tagliatelle ai carciofi e salsa al pomodoro con mentuccia
Tagliatelle mantecate con fave e pecorino romano
Gnocchi pachino e rucola fresca
Vellutata di porcini
Vellutata di broccoli

Secondí Píattí

Uovo strapazzato al tartufo nero con foglia di carasau 1444, nel ricordo del miracolo, qui operato da San Bernardino da Siena Millefoglie di verdure alla griglia con glassa di aceto balsamico Insalata tiepida di ceci con cipolla rossa di Tropea, foglie di guttiau e cialda di grana.



Contorní

Verdure Grigliate

Cícoría ripassata

Anelli di cipolla in tempura

Verdure in pastella

Patate al forno alla mediterranea

Insalata místa

Broccoli

Radicchio, arance e pinoli con aceto balsamico

Frutta e Dessert

Crepes con crema, mele e zenzero

Crepes alla gianduia

Mílle foglie scomposta con crema e scaglie di fondente nero

Tortino caldo al cioccolato col cuore bianco

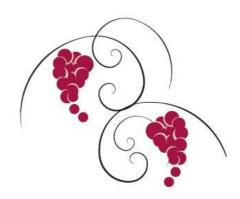
Crema catalana

Panna cotta

Gelato artigianale nel rispetto della stagionalità

Frutta fresca di stagione

Ananas



E' importante sapere che...

La gran parte dei nostri prodotti provengono - ogni qualvolta possibile - da filiera corta (km o).

Le carní, i formaggi e gli insaccatí, sono di allevamento e produzione locale. L'olio di oliva è quello extravergine locale (D.O.P. - I.G.T. - D.O.C.G. - D.O.C.). I vini della casa e molti di quelli in bottiglia sono di origine regionale, provenienti da cantine appositamente selezionate. Le cotture sono rigorosamente espresse (fatte sul momento), e per i preparati

(es. sughi a lunga cottura) privilegiamo basse temperature per conservare al massimo gli aromi. I nostri prodotti artigianali (paste fresche, sughi, etc..) vengono conservati a basse temperature, attraverso il metodo dell'abbattitura così come richiesto dal protocollo HACCP).