









<p>“La scelta di Esaù” </p> <p><i>Passatina di lenticchie rosse decorticate di Castelluccio DOP</i></p>	7
<p>Alici fritte dorate</p> <p><i>Alici del Tirreno con panatura croccante</i></p>	8
<p>Tartara di Fassona D.O.P.</p> <p><i>Tartare condita con senape di Digione, sale rosa, olio evo e cialde croccanti</i></p>	10
<p>Ribollita </p> <p><i>con cavolo nero di Trevignano e fagioli borlotti</i></p>	8
<p>Tonnarello cacio e carciofo </p> <p><i>con cacio stagionato 24 mesi , pepe nero e chips di carciofo “cimarolo”</i></p>	12
<p>“L’è minga de Milan” </p> <p><i>Risotto alla zafferano iraniano con nocciole gentili e polvere di aglio nero</i></p>	15
<p>Polpette di Fassona</p> <p><i>al pomodoro pelato San Marzano e basilico</i></p>	10
<p>“Parmigiana col cappotto” </p> <p><i>con sedano rapa di Trevignano e provola affumicata</i></p>	12
<p>Galletto cotto a bassa temperatura</p> <p><i>laccato al mosto cotto di uve Sangiovese, con quenelle di patata viterbese mantecata e cicoria saltata</i></p>	14
<p>Polpo in black</p> <p><i>Polpo del Mediterraneo scottato con patate in tre consistenze</i></p>	16
<p>Verdure di stagione </p> <p><i>Verdure di stagione</i></p>	5

 vegetariano  vegano