


LA CUCINA

Variazioni

Tartare del pescato del giorno	16
<i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	
Tartara di Fassona Piemontese D.O.P e puntarelle	15
<i>stracciata di bufala di Paestum e caviale d'olio di Arbequiña</i>	
Tagliatella con pescato del giorno	14
<i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	
 Risotto con gorgonzola, noci e carpaccio di pere	14
<i>salsa royale al Recioto della Valpolicella</i>	
Ossobuco di vitellone allo chardonnay	14
Baccalà selvaggio pescato all'amo	16
<i>cotto a bassa temperatura su crema di ceci in umido e crumble di olive taggiasche</i>	

I DOLCI

Crostata e/o dolce del giorno	5
Mousse di gianduia, scaglie di cioccolato fondente 72% e mirtili	6
Eclair con crema francese al limone, caramello salato e lamponi	6
Zabaione con castagne, gelatina al caffè, terra al cacao e nocciole gentili tostate	6
Cheesecake alle more, cioccolato bianco bruciato e pistacchio	7
Ciambelline al vino fatte in casa in abbinamento al Recioto della Valpolicella	7
Biscottini fatti in casa in abbinamento con Aleatico di Gradoli "Butunì"	8