

SUPPLÌ TARENTINO	11
Supplì di riso al Marzemino con finferli, puzzone di Moena e maionese al topinambur.	
GNOCCO BOEMO CON CODA ALLA VACCINARA	12
Gnocco boemo con coda alla vaccinara, ortica, gel di cacao Valrhona e polvere di pomodoro.	
SALMERINO IN CARROZZA	12
Salmerino alla piastra, crema di mozzarella di bufala, pane tostato e alici.	
LINGUA TONNATA E ROSTI DI PATATE	13
Lingua di manzo marinata con aceto di cirmolo, rosti di patate e spuma di salsa tonnata.	
CANEDERLI ALLA CARBONARA	16
Canederli con crema inglese al pecorino e guanciale croccante.	
POLENTA ALLA ROMANA, ZUCCA E CAVOLO RICCIO	16
Polenta di Storo, zucca alla piastra, spuma di Trentingrana e cavolo riccio essiccato.	
RAVIOLINI AL RAGÙ DI FAGIANO E LAMPONI	18
Raviolini ripieni al ragù di fagiano, il suo fondo e gel di lamponi.	
CACIO E LAGO	18
Spaghettoni Monograno Felicetti cacio e pepe con uova di trota ed erbe spontanee.	
AÒ...CAVOLI!	18
Cavoli in trippa, cialda di pecorino, nocciole tostate e crostini di pane al farro.	
CONIGLIO, CAVOLFIOR E MELOGRANO	22
Coniglio in umido, cavolfiore bruciato, Bbq al melograno e salsa cacciatora.	
CERVO, PORRI, MORE E MAIS	24
Filetto di cervo, porri laccati, gel di more e foglie di mais.	
BISCOTTO DI HUCHO HUCHO	25
Hucho hucho mantecato fra due biscotti di pasta brisèe, peverada e insalata di montagna.	
STECCO GINGERBREAD E MANGO	10
Ganache al pandizenzero, mousse di mango e caramello speziato.	
CIAMBELLINE AL VIN BRULÉ	10
Ciambelline bagnate nel vin brulé, orange curd, crumble di frolla e polvere di vaniglia Norohy.	
TIRAMISÙ AL CUBO	10
Crema al mascarpone, namelaka al cappuccino, pan di spagna al caffè e cioccolato croccante	
MARITOLLO BANANA E LIMONE	10
Maritollo, marmellata di banane, crumble, lemon curd e banane caramellate.	
CAFFÈ BIOLOGICO "ARIVA"	2



Passeggiata

60€

TROTA, ZELTEN E MOSTARDA DI MELE

Trota affumicata e scottata, zelten salato e mostarda di mele.

VELLUTATA DI SEDANO RAPA

Vellutata di sedano rapa, cavolo nero ripassato, fonduta di gorgonzola di capra e noci.

GNOCCHETTI SPINACI, SPECK E PORCINI

Gnocchetti di spinaci con funghi porcini alla brace e polvere di speck.

PENNONI AL..PINO

Pennoni Monograno Felicetti, burro alla menta, aglio orsino, trito di erbe selvatiche, pinoli tostati e parmigiano.

FARAONA RIPIENA

Faraona ripiena di castagne, spinacino all'agro, gel di zucca e corniole semidry.

DATTERI E FRUTTI DI BOSCO

Torta di datteri glassata con cioccolato fondente Valrhona, frutti di bosco, namelaka alla panna e vaniglia Norohy.

PICCOLA PASTICCERIA

A' Roma

80€

CARNE SALADA, PANZANELLA ROMANA E LAMPONE

Mamurra - Abbuoto rosato - Cantina Monti Cecubi

GNOCCO BOEMO ALL'AMATRICIANA

La Faiola - Cesanese - Azienda Agricola Le Rose

CANEDERLO ALLA CARBONARA

Artemisia - Malvasia puntinata - Azienda Agricola Le Rose

BRO BRUSÀ "AL CONTRARIO"

Lanoios - Merlot - Azienda Agricola Di Marzio

ANIMELLA FRITTA, SUPA DE VIN, RAPA ROSSA E LIQUIRIZIA

Abbuoto - Filari San Raffaele - Cantina Monti Cecubi

STRUDEL ALLA PUTTANESCA

Rosato San Giovese - Brut IGP - Cantina La Luna Del Casale

MARITONZO SACHER

Dracontion - Passito - Cantina Monti Cecubi

PICCOLA PASTICCERIA

Liquore al caramello salato

Degustazione su misura

40€

Tre piatti a vostra scelta dal menù alla carta, selezione di dolci e piccola pasticceria.

I MENÙ DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER TUTTO IL TAVOLO

