



MENÙ

Armonie di Primavera

ORARI RISTORANTE

Colazione dalle ore 8:00 alle ore 10:00.

Cena dalle ore 19:30 alle ore 21:30.

Per la cena è richiesta la prenotazione anticipata.

Mise en place €2,50 p.p.i.



MENÙ

ANTIPASTI

Uovo poché su cremoso di carciofi
(Poached egg on creamy artichoke sauce)
€15,00

Vellutata di asparagi con crostini e fondutina leggera di grana
(Cream of asparagus soup with croutons and light Parmesan fondue)
€14,00

**Tartare di manzo con zabaione salato e croccante di
pane carasau al rosmarino**
*(Beef tartare with savory zabaglione
and crunchy rosemary carasau bread)*
€16,00

**Baccalà mantecato con crostoni di pane al burro, timo e
limone**
(Creamed cod with buttered bread croutons, thyme and lemon)
€16,00



MENÙ

PRIMI

Tonnarello acqua e farina cacio e pepe e carciofi croccanti

(Tonnarello with water and flour, cheese and pepper and crispy artichokes)

€18,00

Cavatello al ragù di cinghiale con riduzione di arancia

(Cavatello with wild boar ragù and orange reduction)

€20,00

Risotto ai peperoni rossi con fonduta di gorgonzola e cialda croccante di grana

(Red pepper risotto with gorgonzola fondue and crispy parmesan wafer)

€18,00

Tagliolino con asparagi, pachino e scorfano

(Tagliolini with asparagus, cherry tomatoes and scorpion fish)

€20,00



MENÙ

SECONDI

Rollatina di coppa di maiale farcita con asparagi, patate e salsiccia, con contorno di cicoria saltata

(Pork neck roll stuffed with asparagus, potatoes and sausage, with a side of sautéed chicory)

€22,00

Tagliata di manzo con indivia belga brasata alla salsa di soia

(Sliced beef with Belgian endive braised in soy sauce)

€28,00

Carciofi alla romana

(Roman-style artichokes)

€17,00

Filetto di salmone cotto a basa temperatura su crema di ceci al rosmarino e porro croccante

(Low-temperature cooked salmon fillet on a cream of chickpeas with rosemary and crispy leeks)

€26,00



MENÙ

DOLCI

Crema chantilly con coulisse di fragole su pan di spagna

(Chantilly cream with strawberry coulisse on sponge cake)

€12,00

Panna cotta al miele con crumble al cacao salato

(Honey panna cotta with salted cocoa crumble)

€12,00

**Vasetto di crema pasticcera e pesche sciroppate al timo
e limone**

(Jar of custard and peaches in syrup with thyme and lemon)

€12,00

Cheesecake agli agrumi

(Citrus Cheesecake)

€12,00

