



LUNCH

35€ pp

Bocconcino di pane all'Aglianico del Vulture, al profumo di aneto con mousse di pecorino romano e peperone crusco I.G.P.

Vino abbinato: Roma rosso | Cantina: Federici

Risotto carnaroli mantecato al Chianti con fonduta di Taleggio e guanciaie croccante

Pera cotta al mosto di vino ripiena con mousse di ricotta pinoli e miele invecchiato in botti accompagnata da crumble di cantucci toscani

Vino abbinato: Moscato rosa | Cantina: Franz Haas

DINNER

60€ pp

Bocconcino di pane all'Aglianico del Vulture, al profumo di aneto con mousse di pecorino romano e peperone crusco I.G.P.

Vino abbinato: Refosco dal penducolo rosso | Cantina: Marina Danieli

Vitellino al Barolo con misticanza romana, tartare di porcini, scaglie di grana e gherigli di noci

Tonnarelli con ragout di salsiccia della Tuscia e marroni viterbesi

Vino abbinato: Atto | Cantina: Cantine del Notaio

Anatra cotta a bassa temperatura con salsa ai frutti di bosco e riduzione di mirto bianco

Pera cotta al mosto di vino ripiena con mousse di ricotta pinoli e miele invecchiato in botti accompagnata da crumble di cantucci toscani

Vino abbinato:

Moscato rosa |

Cantina: Franz Haas