

MENU PRANZO

LE PROPOSTE DELLO CHEF

LA SEMPLICITÀ NEL
SUO MASSIMO VALORE

Invitiamo ognuno di voi ad abbandonarsi al fascino di un viaggio culinario unico, dove i sensi si fonderanno armoniosamente in una sinfonia di gusti e profumi, nella speranza di portarvi in una dimensione di piacere gastronomico senza eguali.

Le portate sono state confezionate con maestria dal nostro Chef Cristian Riccio e la sua brigata.



MENU

Coperto **€ 5,00**
comprensivo di acqua
Sant'Alberico e
Relative proprietà

ANTIPASTI/STARTER

IL NOSTRO GIARDINO	€ 24
Our Garden	
SALMERINO MARINATO, PASTINACA E FRUTTI DI BOSCO	€ 18
Marinated char, parsnips and berries	
RANA PESCATRICE ALLA GRIGLIA	€ 20
Grilled monkfish	
AGNELLO CON FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO	€ 24
Lamb with Parmigiano Reggiano Fondue	
TARTARE DI MANZO	€ 18
Beef Tartare	

PRIMI/FIRST COURSE

LA NOSTRA ZUPPA DI BRASSICACEAE	€ 16
Our brassicaceae soup	
ORIGINI - IL RAGOUT NAPOLETANO	€ 20
Origins - Neapolitan Ragout	
RISOTTO DI BOSCO - FUNGHI	€ 20
Forest Risotto - " Mushrooms"	
RAVIOLO DI CROSTACEI	€ 25
Shellfish ravioli	
BOTTONI, ERBE DI CAMPO E STRIDOLI	€ 22
Fresh pasta "BOTTONI", wild herbs and maidensteers	

SECONDI/MAIN COURSE

LE RADICI	€ 25
The Roots	
CONIGLIO IN PORCHETTA CON VARIAZIONI DI CAROTE	€ 25
Porchetta rabbit and carrot	
PICANHA SUL CARBONE	€ 25
Carbon Picanha	
MERLUZZO AGLI AGRUMI	€ 22
Cod and Citrus flavors	
CERVO, RAVIGGIOLO E FUNGHI	€ 23
Deer, Raviggiolo cheese and mushrooms	
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 18
Cheese Selection	