

# *Menù "I Quattro Borghi"*

La culaccia 30 mesi di "Romano Corghi" e marmellata di cipolla

Risotto cacio e pepe e guanciaie croccante

Pluma di Iberico Patanegra, controfiletto di manzetta alla plancia e patate

Dolce

€ 45,00

vini esclusi

(servito a tavolo Completo)

# *Menù "Gran Ducato"*

Baccala mantecato e gratinato, panella di ceci croccante, crema di carote e limone

Risotto all'aglio nero fermentato, marmellata di peperoncino e battuto di gamberi

Tonno panato, crema di sedano al nero e bietole

Dolce

€ 48,00

vini esclusi

(servito a tavolo Completo)

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa

sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

# Menù "Il Percorso"

Capasanta, scoglio di riso e maionese di mare

Lumache, il suo patè, purè nero di sedano e crumble al prezzemolo

Foie-gras d'anatra, pan brioche e mostarda di Kingen

Risotto carnaroli, aglio nero fermentato, marmellata di peperoncino e gambero  
crudo

Ravioli d'anatra, ristretto di carne, grana padano liquido, arancia

Il Piccione in tutte le sue parti, carota agrodolce e cavolini

Dolce

€ 68,00

vini esclusi

(servito a tavolo Completo)

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa  
sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

# *Gli Antipasti*

L'antipasto alla "Cantarelli" € 17

(servito a tavolo completo)

Spuma leggera di patate e sedano rapa, crostini profumati € 11

L'uovo croccante di "Rebecca e di Riccardo", Az. Agr. Plodari, patate, agretti e fondutina leggera € 12

Foie-gras au torchon, pan brioche e mostarda di kingen € 18

Lumache Az. Agr. 2 M, purè nero di sedano, crumble di prezzemolo € 14

Capesante, scoglio di riso e maionese di mare € 15

La Culaccia 30 mesi di "Romano Corghi" e marmellata di cipolla € 15

Selezione di salumi € 13

Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Disponibile la lista degli alimenti allergeni utilizzati in alcune delle nostre preparazioni

## *I primi*

Spaghetti, acciughe del Cantabrico, cime di rapa e briciole di pane € 13

Risotto all'aglio nero fermentato, marmellata di peperoncino e battuto di gamberi € 15

Ravioli all'anatra, ristretto di carne, grana padano liquido, arancia € 14

Gnocchi di patate, animelle, carciofi e schiuma di birra € 14

## *I secondi*

Cubo di manzo brasato, purè al burro acido e broccolo romanesco € 19

Il piccione in tutte le sue parti, carota agrodolce e cavolini € 23

Ricciola spadellata, cruda e fritta, bietola e limone € 22

La pluma d'Iberico Patanegra alla plancia e patate € 20

Il controfiletto di manzetta, "selezione top Premium" alla plancia e patate € 20

Degustazione di formaggi e confettura e miele

Piccola € 9

Grande € 15

