



ACQUA MINERALE 'LAURETANA'

NATURALE O FRIZZANTE

CL 0.75

€. 4,00

IL PANE E' SFORNATO GIORNALMENTE DA ALBERTO MALAFICO
LA SALA E' DISEGNATA & ARREDATA DA LORENZO BERNARDINI

CAFFE' ESPRESSO 'DAROMA-MEXICO'

€. 3,00

COPERTO

€. 4,00

LA NOSTRA CUCINA ELABORA UNICAMENTE PRODOTTI FRESCI E DI PRIMA QUALITA',
TALE SCELTA POTREBBE PREGIUDICARE LA PRESENZA AD ALCUNE PIETANZE.
LE ERBE AROMATICHE, GLI ORTAGGI, LE VERDURE, I FIORI EDULI ED I FRUTTI DI BOSCO
DA NOI UTILIZZATI PROVENGONO DAI NOSTRI ORTI.

IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARA' FELICE DI INFORMARVI SULLA LISTA DEGLI ALLERGENI
ED AIUTARVI NELLA SCELTA.

IN CUCINA ...

COME SEMPRE, LA CREATIVITA' DI LORENZO BERNARDINI
UNITA ALLA PASSIONE E DEDIZIONE DI ALBERTO MALAFICO & MATTEO AVANZI

A LA PLONGE ... NELU VOINEA

IN SALA ... SI DESTREGGIA CON GRANDE PROFESSIONALITA' CARLO FRANCHI

DAL 04 LUGLIO 2010 AD OGGI ... SEMPRE ...

M. GIOVANNA VISCHIONI & LORENZO BERNARDINI

MENU' DEGUSTAZIONE
- A MANO LIBERA -
5 PORTATE

... DAL LIBERO PENSIERO DEI NOSTRI CHEF ...

€ 60.00

MENU' DEGUSTAZIONE
- STAGIONALE -
6 PORTATE

... INTERPRETAZIONI STAGIONALI
TRA INNOVAZIONE & TRADIZIONE ...

€ 70.00

... PER INIZIARE ...

NEL PIACERE DEL CONVIVIO POTRETE SCEGLIERE
TRA IL PENSIERO DI CUCINA CLASSICA
E QUELLO ISPIRATO DALLA PERSONALE RILETTURA DELLA STESSA IN CHIAVE MODERNA

PUREA DI ANACARDI

VERDURE INVERNALI IN 3 CONSISTENZE

20,00

POLENTA TARAGNA

UOVO POCHE' - FUNGHI DI SOTTOBOSCO

22,00

SALMONE

MARINATO ALL'ANETO

TERRA DI LIQUIRIZIA

22,00

MANZO 'CACIO & PEPE'

TARTARE - TRASPARENZE DI PEPE - PECORINO DI PIENZA

23,00

TATAKI DI TONNO

SFOGLIATA DI SEDANO RAPA

FIORI DI CAPPERO

24,00

... DESIDERANDO LA PASTA ...

GNOCOCO DI PANE

FORMAGGIO ERBORINATO - RADICCHIO ROSSO IN SAOR

22,00

RAVIOLO DI 'MATTEO'

... OGNI GIORNO, DIVERSO ! ...

23,00

MACCHERONCINO INVERNALE

RAGOUT ALLE TRE CARNI

ANICE STELLATO - BARBABIETOLA ROSSA

23,00

SPAGHETTONE

SCAMPI - GIN TONIC - POLVERE DI FOGLIA D'OLIVO

24,00

... I RISOTTI DI LORENZO ...

- MINIMO 2 PERSONE - TEMPO ATTESA 20 MIN. -

RISOTTO

CHAMPAGNE - MARLIN AFFUMICATO - CAVIALE DI ARINGA

24,00

RISOTTO

RICCI DI MARE - RADICCHI DI CAMPO

24,00

... LE PIETANZE ...

COSTA DI MANZO

LUNGA COTTURA NEL WHISKY
CREMA DI PATATE - MOSTARDA DI FICHI

28,00

FARAONA PANANG

CURRY ROSSO THAI - SEDANO RAPA - PAK CHOI

28,00

FLINTSTONE

TOMAHAWK DI MAIALE
PATATA IN CARTOCCIO - BURRO ALL'AGLIO NERO

30,00

FILETTO DI MANZO

CIME DI RAPA - LENTICCHIE CROCCANTI
ACCIUGA DI SCIACCA

33,00

ROMBO

PORRO & PATATE ALLA BRACE
INFUSO DI ALGA DI WAKAME

30,00