

ANTIPASTI - APPETIZER

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI MOSTARDA DI CIPOLLE, GIARDINIERA E TORTA AL TESTO 16 (1-7-9-12)

SELECTION OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES WITH ONION MOSTARDA, PICKLED VEGETABLES AND FLATBREAD

CAVOLFIORE SPEZIATO ARROSTO, TAPENADE, TAHINA DI MANDORLE E YOGURT 14 (8-11)

SPICED ROASTED CAULIFLOWER WITH TAPENADE, ALMOND TAHINI AND YOGURT

SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA, FORMAGGINO ALL'ANETO, OLIO AL PEPE ROSA E MIRTILLI IN OSMOSI 18 (4-7)

BEETROOT-MARINATED SALMON WITH DILL CHEESE, PINK PEPPER OIL AND OSMOSED BLUEBERRIES

LA FALSA CAPRESE 15 (4-7)

"FALSE CAPRESE" (CHEF'S REINTERPRETATION)

CROCCHETTA DI BRASATO IN CROSTA DI PANKO SALSA VERDE, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA 16 (1-3-4-9-12)

BRAISED BEEF CROQUETTE IN PANKO CRUST WITH GREEN SAUCE, CAPERS AND RED ONION

PRIMI - FIRST COURSES

VELLUTATA DI ZUCCHINE, RICOTTA ALLO ZAFFERANO E NOCCIOLE SPEZIATE 14 (7-8)

ZUCCHINI VELOUTÉ WITH SAFFRON RICOTTA AND SPICED HAZELNUTS

ORZOTTO MANTECATO AL PESTO DI ERBE, LARDO DI COLONNATA E LUMACHE 16 (1-7-12)

CREAMY BARLEY WITH HERB PESTO, LARDO DI COLONNATA AND SNAILS

ZUPPA DI ERBE DI CAMPO MALTAGLIATI ALLA CAROTA NERA E OLIVE INFORNATE 14 (1-9)

WILD HERB SOUP WITH BLACK CARROT MALTAGLIATI AND BAKED OLIVES

TAGLIATELLE DI PANE FATTE IN CASA, RAGÙ BIANCO DI VITELLO, ASPARAGI E PECORINO DI FOSSA 17 (1-3-7-9-12)

HOMEMADE BREAD TAGLIATELLE WITH WHITE VEAL RAGÙ, ASPARAGUS AND PECORINO DI FOSSA

PENNONI "EXTRA LUSO" LA MOLISANA ALL'AMATRICIANA DI SEPIE 18 (1-4-7-12-14)

"EXTRA LUSO" LA MOLISANA PENNONI WITH CUTTLEFISH AMATRICIANA

CAVATELLI FATTI A MANO, CREMA DI PEPERONI ARROSTO, CAPPERI, DATTERINI MARINATI E PINOLI 15 (1-8)

HANDMADE CAVATELLI WITH ROASTED PEPPER CREAM, CAPERS, MARINATED DATTERINI TOMATOES AND PINE NUTS

SECONDI - MAIN COURSES

FILETTO DI MAIALE C.B.T., PATATA DOLCE E INDIVIA ALL'ARANCIA 23 (8-9-12)

SOUS-VIDE PORK FILLET WITH SWEET POTATO AND ORANGE-BRAISED ENDIVE

POLPO ARROSTO, SALSA BBQ FATTA IN CASA, MAIS E FRIGGITELLI 26 (4-6-9-10-12-14)

ROASTED OCTOPUS WITH HOMEMADE BBQ SAUCE, CORN AND FRIGGITELLI PEPPERS

PETTO DI ANATRA GLASSATO AL MIELE E LAVANDA, RAPA ROSSA, VERDURE AL BURRO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO 25 (7-9-12)

HONEY AND LAVENDER GLAZED DUCK BREAST WITH BEETROOT, BUTTERED VEGETABLES AND RED WINE REDUCTION

CONIGLIO IN PORCHETTA, RONDELLE DI PATATE GRATIN, ASPARAGI E PARMIGIANO 25 (7-9-12)

PORCHETTA-STYLE RABBIT WITH GRATIN POTATOES, ASPARAGUS AND PARMESAN

LOMBATINA DI VITELLO, FINOCCHI, ZUCCHINE E I LORO FIORI 27

VEAL LOIN WITH FENNEL, COURGETTES AND THEIR FLOWERS

DOLCI - DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA DI
ASSISI

SPUMA AL VIN SANTO 9 (1-3-7-12)
LAVENDER CRÈME BRÛLÉE WITH VIN
SANTO FOAM

TIRAMISÙ "UN PO' DIVERSO" 10
(1-3-7-8)
"A SLIGHTLY DIFFERENT" TIRAMISÙ

SEMIFREDDO LAMPONI E TIMO,
CAPRINO E COOKIES 10 (1-3-7)
RASPBERRY AND THYME SEMIFREDDO
WITH GOAT CHEESE AND COOKIES

ANANAS IN OSMOSI
COCCO, CACAO E PISTACCHIO 9 (8)

OSMOSED PINEAPPLE WITH
COCONUT, COCOA AND PISTACHIO

