

Per L'Aperitivo:

Champagne Barfontarc

Brut Colli Sabini Vicosia

Attraversando il lago ...

Filetto di trota, couscous all'ananas, salsa al latte di cocco, aceto di rose

Carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse

Zuppa di tinca con passaggio speziato e capelli d'angelo

Zite arrostate con coregone affumicato e carciofi chips

Luccio perca cotto sulla pelle, coulis di scarola, Raffaello di guance di luccio e crema di nocciole, gocce di tapenade

Dolce da scegliere a piacere dall'apposita carta

...Arrivando al Territorio

L'uovo di carciofo, salsa di topinambur e gocce di mentuccia

Petto di quaglia marinato nel succo di mirtili, laccato al mosto cotto, semifreddo di fegatini e croccante di sesamo

Bottoni di stracciatella, foie gras, estrazione di parmigiano, salsa di strigoli

L'Amatriciana rossa in bianco, liquirizia e gocce di pecorino alla menta

Filetto di castrato marinato al cardamomo, granella di panpepato, crocchetta di patate e cicoria e purè di cavolfiore alla camomilla

Dolce da scegliere a piacere dall'apposita carta

I Classici

Carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse

L'uovo di carciofo con salsa di topinambur e gocce di mentuccia

Zuppa di tinca con passaggio speziato e capelli d'angelo

Zita arrostita ripiena di coregone affumicato e carciofi chips

Trota fario e foie gras con purè di pastinache

Il piccione e il bosco

Zuppa di agrumi con gelato di olive nere della Sabina e cioccolato bianco al sale ripieno di mango

I menu degustazione sono consigliati per tutti gli Ospiti allo stesso tavolo, altrimenti potete scegliere nelle pagine successive

Per scegliere alla carta

Gamberi, radici, tuberi, crescione di sorgente e caviale d'acqua dolce (2015)

Filetto di trota, couscous all'ananas, latte di cocco, aceto di rose (2016)

Carpa in crosta di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse (2012)

Petto di quaglia marinato nel succo di more, laccato al mosto cotto, semifreddo di fegatini e croccante di sesamo (2016)

L'uovo di carciofo con salsa di topinambur e gocce di mentuccia (2011)

Ravioli di fagioli e anguilla affumicata, in brodo mele all'alloro e cipolla rossa candita (2017)

Zuppa di tinca con passaggio speziato e capelli d'angelo (2001)

Bottoni di stracciatella, foie gras, parmigiano su coulis di strigoli (2013)

Amatriciana rossa in bianco, liquirizia, e gocce di pecorino alla menta (2013)

Zite arrostate con coregone affumicato e carciofi chips (2014)

Trota Fario e foie gras con puré di pastinache (2008)

Luccio perca con salsa di scarola, Raffaello di guance di luccio e crema di nocciole, gocce di tapenade (2015)

Anguilla laccata al miele di castagno, coulis di cavolo rosso marinato e polenta al caffè (2016)

Filetto di castrato marinato al cardamomo, granella di panpepato, crocchetta di patate e cicoria, purè di cavolfiore alla camomilla (2014)

Pollo ruspante e croccante (2016)

Il piccione e il bosco (2016)

Formaggi al carrello

°Si segnala che alcuni ingredienti possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura per garantire l'integrità degli stessi

° Si invitano i cortesi ospiti a segnalare agli addetti di sala eventuali allergie o intolleranze

Momento dolce

Zuppa di agrumi con gelato di olive nere della Sabina e cioccolato bianco al sale ripieno di mango (2010)

Piccole bombe da immergere nella salsa di lamponi, nel cioccolato nero, nel bianco al rosmarino e nella crema Cavollat (2008)

Dolce di ricotta, spremuta di pompelmo rosa e coulis di pistacchi di Bronte (2017)

Come dire... Zuppa Inglese (2017)