


Un percorso gastronomico ispirato alla stagionalità, alla qualità artigianale e ai sapori autentici d'Italia.
A culinary journey inspired by seasonality, craftsmanship, and the authentic flavors of Italy.



Antipasti

Uovo croccante	Uovo dell'Azienda Agricola Galline Felici, cotto a bassa temperatura, con fonduta di Pecorino Romano DOP e caviale Beluga. <i>Slow-cooked egg from Galline Felici Farm, with Pecorino Romano DOP fondue and Beluga caviar.</i>	20
Trota e barbabietola	Trota salmonata marinata alla barbabietola, con salsa allo yogurt greco, miele di acacia e nocciole Piemonte IGP. <i>Beetroot-marinated trout with Greek yogurt sauce, acacia honey, and Piedmont IGP hazelnuts.</i>	20
Cappuccino di baccalà	Baccalà mantecato con spuma di patate biologiche, capperi essiccati e pan brioche artigianale alle olive leccino. <i>Creamed cod with organic potato foam, dried capers, and artisanal Leccino olive brioche.</i>	22
Tartare di Fassona	Tartare di Fassona Piemontese battuta a coltello, con chips di carciofi romaneschi e maionese al limone bruciato. <i>Hand-cut Fassona beef tartare with Roman artichoke chips and burnt lemon mayonnaise.</i>	22
Patata fondente	 Patata di Avezzano IGP cotta al forno e farcita con crema di patate, zafferano, Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero uncinato umbro. <i>Oven-baked Avezzano IGP potato stuffed with potato cream, saffron, 36-month Parmigiano Reggiano, and Umbrian black truffle.</i>	20



Primi piatti


À la Carte

Gnocchi fumé	Gnocchi di patate affumicate con ragù bianco, aglio nero dell'Azienda Agricola Vulcino e zest di bergamotto. <i>Smoked potato gnocchi with white ragù, black garlic from Vulcino Farm, and bergamot zest.</i>	22
Risotto cacio e pepe	Riso Carnaroli della Riseria La Pila mantecato al Pecorino Romano DOP e pepe nero, con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo. <i>Carnaroli rice from La Pila creamed with Pecorino Romano DOP and black pepper, topped with Mazara red prawn tartare.</i>	25
Amatriciana ripiena	Pasta all'uovo fatta in casa, ripiena di sugo all'Amatriciana, servita con salsa di Pecorino Romano DOP e guanciale Amatriciano croccante. <i>Homemade egg pasta filled with Amatriciana sauce, served with Pecorino Romano DOP cream and crispy Amatrice guanciale.</i>	23
Tagliolini e zucca	 Tagliolini all'uovo con crema di zucca mantovana, crumble di amaretto e cacao amaro. <i>Egg tagliolini with Mantuan pumpkin cream, amaretto crumble, and dark cocoa.</i>	20
Zuppa di cipolle	 Zuppa alle due cipolle con caramello salato e Toma Piemontese DOP. <i>Double-onion soup with salted caramel and Piedmont Toma DOP cheese.</i>	20



Secondi piatti

À la Carte

Agnello al Porto	Lombetto di agnello alle erbe aromatiche, con salsa al Porto, castagne di Segni e melograno. <i>Herb-crusted lamb loin with Port wine sauce, Segni chestnuts, and pomegranate.</i>	32
Tagliata di manzo	250 g di Manzo Nazionale con crema di patate dolci, riduzione di aceto balsamico di Modena IGP e miele di acacia, servita con verdure di stagione. <i>250 g grilled national beef with sweet potato cream, Modena balsamic reduction, acacia honey, and seasonal vegetables.</i>	36
Polpo e cicerchie	Polpo crispy con crema di cicerchie biologiche del Lazio, crostone di pane rustico e vincotto ai fichi dell'Azienda Agricola Donna Francesca. <i>Crispy octopus with organic chickling pea cream from Lazio, rustic bread crostone, and fig vincotto from Donna Francesca Farm.</i>	32
Sgombro e carote	Sgombro dell'Adriatico con crema di carote agrumata e crumble di pane. <i>Adriatic mackerel with citrus carrot cream and toasted bread crumble.</i>	28
Melanzana affumicata	 Melanzana fritta all'italiana con salsa di pomodoro, scamorza affumicata, mozzarella di bufala campana DOP e Parmigiano Reggiano. <i>Italian-style fried eggplant with tomato sauce, smoked scamorza, buffalo mozzarella DOP, and Parmigiano Reggiano.</i>	26



Selezione di formaggi d'eccellenza

Selection of Fine Italian Cheeses

28

Un percorso tra i sapori dell'alpeggio e della tradizione casearia italiana.
A journey through the flavors of mountain pastures and Italian cheese-making tradition.

Alpeggio Blu	Formaggio erborinato stagionato per 2 mesi, successivamente affinato con erbe e fiori di montagna che donano al formaggio un carattere aromatico e profumato.	Base: Erborinato Pasta: Fondente Latte: Vaccino, ovino e caprino
--------------	---	--

Blue-veined cheese aged for 2 months and then refined with mountain herbs and flowers, giving it an aromatic and fragrant flavor.

*Base: Blue-veined
Texture: Creamy
Milk: Cow, sheep, and goat*

Il Prospero	Pecorino arricchito durante la lavorazione con purea di pere biologiche, che conferisce un gusto dolce e fruttato. Stagionatura minima di 60 giorni in grotta naturale.	Base: Pecorino Pasta: Compatta e fondente, con minute occhiature irregolari Latte: Vaccino
-------------	---	--

Pecorino cheese enriched with organic pear purée, offering a delicate fruity aroma. Aged for at least 60 days in a natural cave.

*Base: Pecorino
Texture: Compact and creamy, with small irregular holes
Milk: Cow*

Cappello del Mago	Formaggio del Parco Naturale della Valsesia. La stagionatura in grotta naturale, a oltre 1000 m di altitudine, ne esalta il carattere e la complessità aromatica. Il sapore varia con il tempo, da delicato nei primi mesi a più intenso con la maturazione.	Base: Semi-stagionato Pasta: Compatta, leggermente gessata al centro Latte: Caprino
-------------------	--	---

Cheese from the Valsesia Natural Park, aged in natural caves over 1000 meters high. Its flavor evolves from delicate in the early stages to more intense as it matures.

*Base: Semi-aged
Texture: Firm, slightly chalky at the core
Milk: Goat*

Accompagnamenti / *Accompaniments*

La selezione è servita con mostarde di frutta artigianali e mieli locali.
The selection is served with artisanal fruit mustards and local honeys.



Dessert

À la Carte

Tiramisù ai cachi e cioccolato fondente Domori 70% <i>Persimmon tiramisù with 70% Domori dark chocolate</i>	15
Semifreddo agli agrumi siciliani in crosta di cioccolato fondente con kumquat caramellati <i>Sicilian citrus semifreddo in a dark chocolate shell with caramelized kumquats.</i>	16
La nostra torta di mele servita con quenelle di gelato alla vaniglia del Madagascar fatto in casa <i>Our homemade apple cake served with a quenelle of Madagascar vanilla ice cream.</i>	14
Parfait alle mandorle di Avola e croccante alle nocciole Piemonte IGP <i>Avola almond parfait with Piedmont hazelnut brittle.</i>	15
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Selection of fresh seasonal fruit.</i>	12

