



Menu 10.10.10

Tartufo nero

Finto tartufo di patate del Fucino e alghe, con panatura al carbone vegetale su crema di barbabietola rossa e schiuma di latte di capra

Cannolo di ricciola

Cannolo di ricciola con crema di carote allo zenzero e tartufo nero

Tonno alla soia

Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo

Seppie e patate

Seppie di nassa brasate con spuma di patate al limone e noce moscata brulé

Granetti alla teramana

Granetti in jus di canocchie, burrata e crema di *cascigni*

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti cacio e pepe con gamberetti marinati al lime

Caciaroli

Maltagliati di caciaroli e crema di fagioli tondini del Tavo

Uovo della nostra gallina nera “in purgatorio”

Zuppetta di amaranto, uovo poché, crema di pecorino atriانو, liquirizia

Guancia di maialino

Guancia di maialino nero peligno su crema di sedano rapa e salsa al rosmarino

Dessert

Mille foglie con crema chantilly e coulis ai frutti di bosco

€100 a persona

*Il martedì, mercoledì e giovedì
sono inclusi tre calici di vino.*

